

# 제12회 한국학생 제과경연대회

## The 12th Korea Students Bakery Contest

전국의 제과·제빵을 공부하고 있는 학생들을 대상으로 경연을 실시함으로써 학생들의 창의력 및 기능 습득은 물론 미래 제과업계의 필요한 우수 기능인을 사전 발굴하여 고용창출 기여에 그 목적이 있습니다.

- ◎ 명 칭 : 제12회 한국학생제과경연대회  
(Korea Students Bakery Contest)
- ◎ 주최/주관 : 중소벤처기업부·소상공인연합회·소상공인시장진흥공단
- ◎ 시행기관 : 사단법인 대한제과협회
- ◎ 실기본선 : 2023년 11월 22일(1일간)
- ◎ 본선장소 : 코엑스 KIBS 행사장 내  
【제12회 한국학생제과경연대회장】특별 부스

### ■ 참가 규정

#### ◎ 총 칙

- ① 경연대회 참가에 관한 일반사항은 본 규정에 정하는 바에 따른다.
- ② 본 대회 참가자는 각 대학의 제과·제빵 관련학과에 재학 중인 대학생 및 정부기관의 설립인가를 받은 각급 교육기관에 재학 중인 학생 및 학원생으로 하며, 당해연도 만 24세 이하인 자로 한다.
- ③ 본회는 출품된 제품에 대하여 보호관리의 의무를 가지나 천재지변 등 불의의 사고에 의한 손해에 대해서는 그 책임을 지지 않는다.
- ④ 입상 작품에 대한 저작권 및 초상권은 본회의 소유로 한다.

#### ◎ 경연 분류

경연부문	품 목	수량	본선인원
플레이트 디저트	과일 푸레를 이용한 디저트 1종류 초콜릿을 이용한 디저트 1종류	각 10점씩	30명 (2인 1팀)
구움과자	구움과자 4종(케이크, 피낭시에, 마들렌, 사블레, 타르트, 페이스트리 등) 과일 맛 1종/초콜릿 맛 1종/견과류 맛 1종/NO 설탕아이싱&필링 채운 것 1종	각 15점씩	30명 (2인 1팀)

#### ◎ 신청 및 자격

- 참가자격 : 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
- 제출서류 : 1. 참가신청서, 작품설명서 (제품과 함께 전시)  
2. 신분증 앞,뒷면 사본 1매, 주민등록등본 1매  
3. 학생 및 학원생은 자격을 증빙할 수 있는 증명서
- 참가신청 : 본회에 직접 신청
- 신청마감 : 2023년 10월 31일 18:00까지(선착순 마감)
- 본선일시 : 2023년 11월 22일
- 시 상 식 : 2023년 11월 22일

## ◎ 일정

구분	시 간	비 고
1부 대회 접수	08:00~08:30	
1부 대회 준비 및 오리엔테이션	08:30~09:00	
플레이트 디저트 경연	09:00~10:30	1시간 30분 경기
심사	10:30~11:30	
2부 대회 접수	11:30~12:00	
2부 대회 준비 및 오리엔테이션	12:00~13:00	
구움과자 경연	13:00~14:30	1시간 30분 경기
심사	14:30~15:30	
경기장 정리	15:30~16:00	
시상식	16:00~17:00	

## ■ 경연 규정

### ◎ 총칙

- 경기시간 초과 시 실격 처리한다.
- 제작시간 : 1시간 30분(진열완료 및 작업장 정돈까지)
- 서비스시간 : 1시간(경연 참가자별로 정해진 시간에 맞춰 제공)
- 저작권에 위배되는 상업적 캐릭터는 디자인에 포함할 수 없으며 이를 위반 시 심사에서 제외한다.
- 경연 참가자는 경기 전에 반입한 물품(준비한 도구, 재료 등)을 작업대에 진열해 심사위원의 검사를 받아야 한다.
- 모든 출전 선수들에게는 가운과 모자를 지급한다.

### ◎ 부문별 규정

#### 〈플레이트 디저트(2인 1팀)〉

- 과일 푸레를 이용한 디저트 1종류, 초콜릿을 이용한 디저트 1종류를 각 10접시씩 총 20접시를 완성한다.
- 전시용 디저트 1접시씩은 사전에 제작하여 지참하여 별도로 제출한다.(이미테이션 가능)
- 모든 푸레는 BOIRON(브와롱)의 제품을 사용한다.
- 플레이트 디저트는 어떠한 착색제를 사용해서도 안 된다. (이산화티타늄(E171) 또는 산화철(E172))
- 플레이트 디저트는 즉석에서 제공되는 요리처럼 현장에서 접시에 담아야 한다.
- 플레이트 디저트는 차갑거나 뜨겁거나 얼리거나 다양한 온도를 혼합해야 한다.
- 모든 구성은 반제품형태로 준비해올 수 있으나, 접시 장식 및 데커레이션은 반드시 현장에서 작업해야 한다.
- 각 제품의 완성품은 최대 지름 28cm 흰색접시에 플레이팅을 한다. (장식물 포함)

- 접시는 흰색으로 평평한 무늬가 없는 28cm 원형 접시로 선수가 지참한다.
- 접시 위에 올라가는 디저트는 어떠한 시판제품을 사용할 수 없고, 수제 제작된 제품만 올릴 수 있다. 기성품 전사지나 장식물 또한 사용할 수 없다.
- 시식용 디저트는 더욱 섬세한 질감(텍스처)과 온도를 느끼기 위해 완성된 직후 바로 맛볼 수 있게 준비해야 한다.
- 플레이트 디저트 서빙은 각 팀별로 정해진 시간에 이루어지며 시식용 플레이트는 동시에 심사위원 10인에게 제공된다.
- 10접시의 디저트를 완성하여 내보내는데 3분 이상의 시간이 걸리지 않아야 한다.
- 컨테스트 주방에서 심사위원 테이블까지는 보조요원들이 서빙한다.
- 경연 참가자는 심사위원과 소통하여 서빙 옵션을 추가할 수 있으며(소스 제공 또는 뜨겁거나 차가운 냉동요소 등) 이는 참가자에 의해 수행되며 추가시간 2분이 제공된다.
- 경연 참가자는 경기전에 반입한 물품(준비한 도구, 재료 등)을 작업대에 진열해 심사위원의 검사를 받아야 한다,
- 경기시간 초과 시 실격 처리한다.
- 제작시간 : 1시간 30분 (진열완료 및 작업장 정돈까지)
- 서비스시간 : 1시간 (경연 참가자별로 정해진 시간에 맞춰 제공)
- 저작권에 위배되는 상업적 캐릭터는 디자인에 포함할 수 없으며 이를 위반시 심사에서 제외한다.
- 위 규정을 지키지 않거나 위반시 감점은 사전 심사위원 회의를 통해서 결정하며 선수는 결과에 대한 이의를 제기할 수 없다.

#### ◎ 주최 측에서 제공하는 재료 및 도구 목록

- BOIRON(브와롱) 과일 푸레 ○ Cacaobarry(카카오바리) 초콜릿
- 작업대 ○ 싱크대(공용) ○ 믹서기(공용)
- \*주최측에서 제공하지 않는 모든 재료 및 도구는 경연자가 각자 준비한다.
- \*소형 생크림 믹서기는 개인이 지참 가능하다.
- \*소방 안전법상 전시장 내 휴대용 가스렌지 사용 절대 불가(전기제품 사용 권장)

#### 〈구움과자(2인 1팀)〉

- 각 팀은 4가지의 다른 유형의 구움 과자(케이크, 피낭시에, 마들렌, 사블레, 페이스트리, 타르트 등)를 60개(각 유형당 15개)를 완성

해야 한다.

○ 첫 번째 구움 과자는 과일 맛, 두 번째는 초콜릿 맛, 세 번째는 견과류 맛이 나도록 만들어야 하며, 네 번째는 필링을 채우거나 설탕을 입히지 않고 구워야 한다.

○ 첫 번째, 두 번째, 세 번째 구움 과자는 크림, 가나슈, 잼, 젤리 등을 미농(small pastry) 부피의 최대 30% 비율까지 필링하거나 데코할 수 있다.

○ 모든 구성은 반제품 형태로 준비해올 수 있으나, 장식 및 데커레이션은 반드시 현장에서 작업해야 한다.

○ 구움과자는 어떠한 착색제도 사용해서는 안 된다. (이산화티타늄(E171) 또는 산화철(E172))

○ 각 구움과자의 무게는 최대 22g으로 무게가 초과할 경우 감점대상이 된다.

○ 시식용은 접시 위에 구움과자를 순서대로 배치하여 10접시를 제출한다. 순서 위반시 감점 대상이 된다.

○ 전시용은 선수가 준비한 플레이트에 각 유형당 5개씩 플레이팅 하여 전시한다. 각 팀당 전시공간은 40\*40을 넘지 않아야 한다.

○ 접시는 선수가 원하는 무늬나 색, 모양에 따라 지참한다.

○ 구움과자 서빙은 각 팀별로 정해진 시간에 이루어지며 구움과자 플레이트는 동시에 심사위원 10인에게 제공된다.

○ 컨테스트 주방에서 심사위원 테이블까지는 보조요원들이 서빙 한다.

○ 경연 참가자는 경기 전에 반입한 물품(준비한 도구, 재료 등)을 작업대에 진열해 심사위원의 검사를 받아야 한다,

○ 경기시간 초과 시 실격 처리한다.

○ 제작시간 : 1시간 30분(진열완료 및 작업장 정돈까지)

○ 서비스시간 : 1시간 (경연 참가자별로 정해진 시간에 맞춰 제공)

○ 저작권에 위배되는 상업적 캐릭터는 디자인에 포함할 수 없으며 이를 위반 시 심사에서 제외한다.

○ 위 규정을 지키지 않거나 위반시 감점은 사전 심사위원 회의를 통해서 결정하며 선수는 결과에 대한 이의를 제기할 수 없다.

#### ○ 주최 측에서 제공하는 재료 및 도구 목록

○ 작업대 ○ 싱크대(공용) ○ 믹서기(공용)

○ 숨인터내셔널 견과일, 절임과일 등

○ 기라델리의 초콜릿(밀크웨이퍼, 다크웨이퍼)

\*주최측에서 제공하지 않는 모든 재료 및 도구는 경연자가 각자 준비한다.

\*소형 생크림 믹서기는 개인이 지참 가능하다.

\*소방 안전법상 전시장 내 휴대용 가스렌지 사용 절대 불가(전기제품 사용 권장)

## ■ 심사규정

제12회 한국학생제과경연대회의 작품을 심사 및 포상함에 있어 공정성과 원활한 대회 운영을 확보하기 위하여 심사위원회의 구성과 심사방법, 포상 등은 본 규정이 정하는 바에 따른다.

## ■ 심사 위원회의 구성 및 운영

○ 심사위원회는 본회 기술분과위원회에서 추천하고, 본회 회장이 위촉 한다.

○ 심사위원장은 심사위원회를 대표하고 총괄한다.

○ 심사부장은 심사위원장을 보좌하고, 심사의 원활한 운영에 만전을 기한다.

○ 심사위원은 심사위원장 및 심사부장의 지시를 받아 심사 업무에 충실해야 하며 공정한 심사를 해야 한다.

○ 심사위원으로 위촉을 받은 자는 수상을 목적으로 본 대회에 작품을 출품할 수 없다.

## ■ 심사방법

○ 경기시간 초과 시 채점에서 제외(실격처리) 한다.

○ 규정을 지키지 않거나 위반 시 감점은 사전 심사위원 회의를 통해서 결정하며 선수는 결과에 대한 이의를 제기할 수 없다.

## ■ 포상

○ 심사 결과에 따라 다음과 같이 포상한다.

수상 구분	수상 팀(2인)	상금	비고
최우수상	2팀	500,000원	상장 및 메달, 트로피, 물품
금상	2팀	300,000원	상장 및 메달, 물품
은상	4팀	100,000원	상장 및 메달, 물품
동상	22팀	50,000원	상장 및 메달, 민간자격증
합계	30팀(60명)	3,100,000원	

○ 모든 수상자의 상금은 국내 세제법에 의거하여 세제 후 지급한다.