

# 2022 제1회 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 : 2022 제1회 퀘스크렘 크림치즈 경연대회
- ❖ 주 최 : (사)대한제과협회
- ❖ 주 관 : 대한제분(주)
- ❖ 후 원 : 미 정
- ❖ 일 정 : 2022년 11월 2일(수)09:30 / 코엑스 라이브 경연장

## □ 참가규정

### ◆ 총 칙

- ① 경연대회 참가에 관한 일반사항은 본 규정이 정하는 바에 따른다.
- ② 경연 참가자격은 예비제과인, 제과업 종사자, 일반인 등 누구나 가능하다
- ③ 본회는 출품된 제품에 대하여 보호 관리의 의무를 가지나 천재지변 등 불의의 사고에 의한 손해에 대해서는 그 책임을 지지 않는다.
- ④ 모든 출품작에 대한 저작권 및 초상권은 주최·주관사의 공동소유로 한다.

### ◆ 경연분류

경연부문	품 목	경연방식	참가인원
제과제빵	대한제분 밀가루와 퀘스크렘 크림치즈를 사용한 기능성빵 1종 6개, 구움과자 2종 4개씩 8개 (시식별도)	출품전시	선착순30명

### ◆ 제품 규격

- 제빵 : 완제품 무게 200~250g(장식포함) 1종류 6개(모양 자유)
- 제과 : 구움과자, 케이크류, 프티가또 등 1종 8개(완제품 중량, 모양 자유)  
원형일 경우 지름8cm이하 높이 12cm 이하(장식포함)이어야 하며,  
사각형은 가로와 세로가 각각 8cm이하, 높이 12cm이하.(장식포함)

◆ 신청 및 자격

- 참가자격 : 예비제과인, 제과업 종사자, 일반인 등 누구나 가능하다
- 참가신청 : (사)대한제과협회 중앙회로 신청
- 신청서류 : 참가신청서, 신분증 앞면
- 신청마감 : 2022년 10월 25일(화) 18:00 까지
- \* 참가자는 불참사유 발생 시 대회 5일전까지 본회에 통보해야 한다.

◆ 일 정

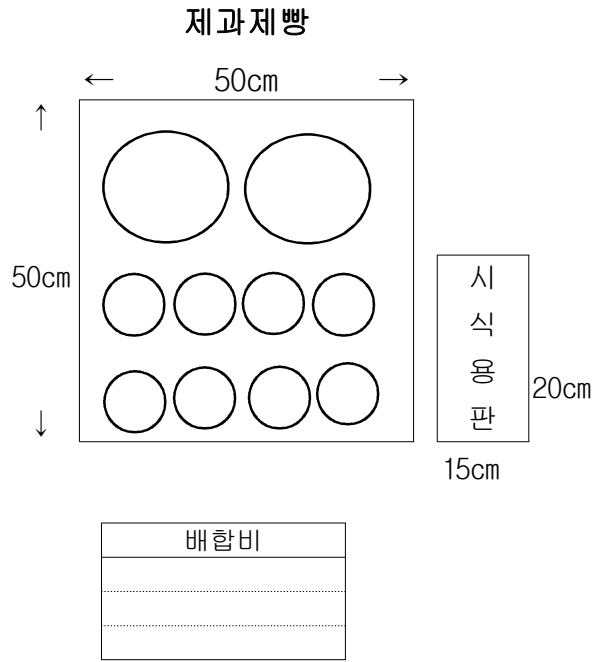
- 일 자 : 2022년 11월 2일(수) 09:30
- 경연장소 : 코엑스 라이브 경연장
- 접 수 : 08:30 - 09:00
- 진열시간 : 08:30 - 09:30
- 심 사 : 10:00 - 11:00
- 시 상 식 : 16:30

◆ 대회규정

- 출품 참가자의 출품은 퀘스크림 크림치즈를 이용하여 퀘스크림 크림치즈의 맛이 충분히 나타낼 수 있는 제과제빵제품을 만들어야 출품전시하여야 한다.
- 제품에 사용한 재료는 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- 참가자는 접수시간을 엄수하여야 하며 본인의 출품번호를 확인하여 지정된 장소에 전시출품 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.

◆ 전 시

- 제품전시는 주최 측이 준비한 50cm×50cm 이내의 밀받침에 전시한다.
- 제품을 전시할 때 배합비 및 제조공정은 주최측이 배부한 양식에 따라 작성하여 제품과 함께 전시한다.
- 예)



- 정해진 전시 마감 시간을 초과하면 벌점이 주어진다.
- 시식용 제품은 제품의 크기에 따라 준비한다.
- 출품자의 자사상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안 되며 위반 시 실격처리 된다.
- 제품이외에 장식물은 일체 금한다.

## □ 심사규정

### ◆ 총 칙

- 퀘스크림 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 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 종사해 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 경우에는 심사부장과 협의하여 대회장의 승인을 얻은 다음 해당부문의 시상 대상을 축소 조정할 수 있다.
- 심사에 필요한 사항으로 본 규정에서 제시되지 않는 것은 심사위원장, 심사부장 및 본회 기술분과위원장의 협의를 거쳐 대회장이 결정한다.
- 심사위원은 각 부문 심사부장의 지휘에 따라 심사를 진행하며, 심사가 진행되는 동안 말은 일절 삼간다.
- 참가자는 심사결과에 이의를 제기 할 수 없다.

## □ 심사방법

- 심사는 출품 완료된 제품과 제조과정을 대상으로 한다.
- 심사는 맛, 완성도, 시장성, 독창성, 생산성의 5항목에 대하여 심사한다.
- 항목별 채점요령
  - 가. 맛(40점) : 케스크렘 크림치즈 고유의 맛 또는 질감을 표현한 훌륭한 맛
  - 나. 완성도(10점) : 제품의 모양과 완성도 여부
  - 다. 시장성(10점) : 제조 원가와 판매가를 비교하여 실제 베이커리에서 판매할 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

○ 시상 내역은 다음과 같다.

수상구분	수상인원	상 금	비 고
대 상	1명	1,000,000원	상장 및 메달
금 상	2명	각 500,000원	
은 상	3명	각 300,000원	
동 상	5명	각 100,000원	
장 려 상	9명	-	상장
기 술 상	10명	-	상장
계	30명	3,400,000원	

○ 시상식에 불참하는 수상자는 수상포기자로 간주하여 차점자가 수상한다.

○ 모든 수상자의 상금은 국내 세제법에 의거하여 세제 후 지급된다.