



(사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea Chefs Association



World EXPO 2030
BUSAN, KOREA



최고의 셰프에 도전하라!



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

BMCC



BMCC 2023

BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2023

부산마리나셰프챌린지 2023

2023. 09. 01.(금) ▶ 03.(일) 벅스코 1전시장

CENTENTS

- 대회장 인사말 / MESSAGE FROM PRESIDENT
- 대회일정 / COMPETITION SCHEDULE
- 참가 신청 접수 및 참가 등록 안내
- 수상 및 시상 / AWARD & PRIZE
- I. 전시경연 / I. COLD DISPLAY COMPETITION
 - (1) Class 1. Appetizers
 - (2) Class 2. Main dishes
 - (3) Class 3. Plated Desserts
- II. 라이브 경연 / II. LIVE COMPETITION
 - (1) Class 4. Meat & Poultry
 - (2) Class 5. Fish & Seafood
 - (3) Class 6. Pasta
 - (4) Class 7. Asian Fusion
 - (5) Class 8. Meat & Poultry
 - (6) Class 9. Fish & Seafood
 - (7) Class 10. Pasta
 - (8) Class 11. Asian Fusion
- III. 라이브 케이크 / III. LIVE CAKE
 - (1) Class 12. Decorated Cake, Live
- IV. 카빙 경연대회- 전시 & 라이브 / IV. CARVING COMPETITION - DISPLAY & LIVE
 - (1) Class 13. VEGETABLE & FRUITS (전시)
 - (2) Class 14. VEGETABLE & FRUITS (단체 전시)
 - (3) Class 15. VEGETABLE & FRUITS(라이브)
- V. 마리나 컵 라이브경연 / V. MARINA CUP CHEF LIVE COMPETITION
- VI. BUSAN FOOD FESTIVAL 경연대회 / VI. BUSAN FOOD FESTIVAL CONTEST
 - (1) 요리 전시 경연대회
 - (2) 요리 라이브 경연대회
- 참가신청서 / APPLICATION

"2030세계박람회 부산유치를 기원합니다"

안녕하십니까! 반갑습니다.

부산마리나셰프챌린지2023 대회조직위원장 이상신입니다.

우리는 2019년 인류역사상 유래가 없었던 코로나19 Pandemic으로 행동과 교류의 제약으로 우리 조리인들은 힘든 시간을 보냈습니다. 이제 코로나19 Endemic으로 와신상담 기다렸던 15만 항도부산 조리인들의 자긍심으로 준비한 제5회 **부산마리나셰프챌린지2023 WACS 인준 요리경연대회**(9/1~3금.토.일)를 개최하게 되어 매우 기쁘게 생각합니다.

본대회의 성공적인 개최를 위하여 물심양면으로 아낌없는 지원과 응원을 해주신 부산광역시 박형준 시장님과 시민건강국 보건위생과 관계 공무원님들께도 감사의 인사를 드립니다.

‘맛있는 도시, 코리아 키친 부산’ 부산의 맛을 담아 부산 푸드 산업의 우수성을 널리 알리고, 특히 이번 대회에는 셰프 육성 및 국제적 감각의 조리 기량과 완성도 높은 글로벌 대회로 만들기 위해 해외 팀을 (교류 국가 조리학과학생 및 기성조리사)초청하여 글로벌 셰프들의 기량 및 국가별 수준 높은 경기력과 조리인들 상호 정보를 나누는 장으로 거듭나기 위해 **“부산마리나셰프챌린지 2023”세계조리사연맹 (WACS)웍스 인준**을 받아 엄격한 국제대회 심사기준에 부합하는 쿠킹 라이브와 단체전, 전시경연대회가 있으며, 500여명의 국내외 선수들이 참여하여 3일간의 열띤 경쟁이 펼쳐질 것입니다.

본 대회는 부산광역시가 주최하고, 사단법인 한국조리사협회중앙회 부산광역시지회가 주관하는 우리나라를 대표하는 명실상부한 세계조리경연대회로 성장시켜 부산시 만을 알리는 대회가 아닌 대한민국을 알리는 글로벌대회로 위상을 높이는데 혼신의 노력을 다할 것입니다.

참가선수 여러분 끝으로 우리 항도부산은 볼거리, 먹을거리가 여느 도시보다 풍성합니다. 특히 해운대 밤바다와 청춘과 낭만의 광안리바닷가, 애절한 삶과 아픔의 역사가 있는 자갈치시장과 국제시장, 부산의 볼거리 먹을거리를 마음껏 즐기시고, 항도부산에서 개최하는 부산마리나셰프챌린지2023 참여, 방문이 오랫동안 기억에 남도록 그동안 갈고 닦은 실력을 유감없이 발휘하셔서 소중한 추억 많이 만드시기 바랍니다.



사단법인 한국조리사협회중앙회 부산광역시지회
부산마리나셰프챌린지2023 대회조직위원장 이상신배상

"It is my sincere hope that this letter will attract you to come to the 2023 Busan World Expo"

My name is Lee Sang-shin, chairman of the Busan Marina Chef Challenge 2023 Organizing Committee.

We had been suffered with COVID-19 Pandemic, which was unprecedented in human history, therefor we had a hard time due to the restriction on behavior and interaction.

It is my pleasure to host the 5th Busan Marina Chef Challenge 2023 by WACS endorsed Cooking Contest (9/1 - 3rd Fri, Saturday, and Sunday) Nowadays, about 150,000 chefs in Busan have been preparing for COVID-19 Endemic to pass through.

I would also like to express my gratitude to the mayor of Busan Metropolitan City, Park Hyeon-joon, and the public officials of the Health Insurance and Hygiene Department of the Citizens' Health government offices who provided generous support and encouragement for the hosting of this successful event.

There is a gourmet city "in Busan kitchen" in South Korea. In order to promote taste, the Busan food industry spread its excellence performance throughout the city. During this special event, national culinary students and chefs who have experience in the field were invited to share their knowledge and skills

For the "Busan Marina Chef Challenge 2023", there are live cooking, gourmet team, and cold display exhibition contests that regulations are strict as international competition criteria standards with the World Confederation of Chefs (WACS). Anticipate about local 500 chefs and foreign chef will participate for this three -day culinary competition.

Busan Metropolitan City and the Busan Branch of the Korea Chef Association will host a world -class culinary competition organized by the Busan Branch of the Korea Chef Association. As a result, I will do my best to expand the competition to promote Korea rather than just Busan, with a global perspective.

Finally, Hangdo Busan has more scenery than any other city. Take advantage of the youth and romance atmosphere at night sea of Haeundae, Gwangalli Beach, Jagalchi Market and Gukje Market, which have a history of depressed life and strenuously, and the sense of sight and foods of Busan.

We hope all participants will demonstrate the skills that they practiced and fond precious memories in Hangdo Busan Marina Chef Challenge 2023.



Busan Metropolitan City Branch of the Korean Chef's Association
Lee Sang-shin Chairman of Busan Marina Chef Challenge 2023 Organizing Committee

부산 마리나 셰프 챌린지 2023

Busan Marina Chef Challenge 2023

일 시 : 2023. 9. 1.(금) ~ 9. 3(일) 3일간

장 소 : 벡스코 1전시관

주 최 :  부산광역시

주 관 :  (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회

후 원 :  농림축산식품부  해양수산부  식품의약품안전처

 (사)한국조리사협회중앙회  (사)한국외식업중앙회부산광역시지회

공식홈페이지 : <http://www.busanmcc.com>

신청접수 : <http://www.busanmcc.com> 신청페이지

대회일정

· 라이브 경연

참가신청 : 2023. 6. 1.(목) ~ 8. 3.(목)

접 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

경연일자 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일)

시 상 식 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일)

- 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)

- 참가자 전원 WACS(세계조리사연맹) 인증서 수여

· 전시 경연

참가신청 : 2023. 6. 1.(목) ~ 8. 3.(목)

접 수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

셋팅일시 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일) 08:00~10:00

심사일시 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일) 10:30~12:30

전시일시 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일) 10:00~17:00(17:00 이후 개인 정리)

전시참가팀 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일) 100팀

시 상 식 : 9. 1.(금) ~ 9. 3.(일) (17:00~18:00)

- 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)

- 참가자 전원 WACS(세계 조리사연맹) 인증서 수여

Busan Marina Chef Challenge 2023

Date : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3

Venue : Bexco Exhibition center 1 , Busan city

Main Host :  Busan City

Main Management :  Korea Chefs Association and Busan Chapter

Sponsor :  Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  Ministry of Oceans and Fisheries

 Ministry of Food and Drug Safety  Korea Chefs Association

 Korea Foodservice Industry Association and Busan

Homepage : <http://www.busanmcc.com>

Application received : <http://www.busanmcc.com>

A competition schedule

· LIVE COMPETITION

Deadline : 2023. 6. 1 ~ 2023. 8. 3.

Registration : Apply is on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before Deadline

Competition date : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3

Award Ceremony : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3

- All participants participate in the awards ceremony (compliance with dress code)
- All participants are awarded WACS (World Association of Chefs Societies) certificates

· COLD DISPLAY COMPETITION

Deadline : 2023. 6. 1 ~ 2023. 8. 3

Registration : Apply is on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before Deadline

Setting : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3 | 08:00~10:00

Judge : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3 | 10:30~12:30

Exhibit : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3 | 10:00~17:00 (Personal clean-up after 17:00)

Exhibition Participation Team : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3 | 100Team

Award Ceremony : 2023. 9. 1 ~ 2023. 9. 3 | (17:00~18:00)

- All participants participate in the awards ceremony (compliance with dress code)
- All participants are awarded WACS (World Association of Chefs Societies) certificates

참가 신청 접수 및 본선참가자 통보

참가신청 : 2023. 6. 1.(목) ~ 8. 3.(목)

※ 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연 종목은 접수 마감일 이전에 등록 종료될 수 있음

참가자격 : 제한 없음.

참가부문 :

· 라이브경연	· 전시경연	· 카빙 단체 전시 경연(야채 & 과일)
- 요리 라이브 경연	- Appetizers	
- 마리나컵 단체경연	- Main Dishes	
- 카빙 경연 (야채&과일)	- Plated Desserts	
- 데코레이션 디저트(CAKE) 경연	- BUSAN FOOD	

참가비 : Class 1 ~ Class 3 : 50,000원
Class 4 ~ Class 7 : 100,000원
Class 8 ~ Class 11 : 50,000원
Class 12 ~ Class 13 : 50,000원
Class 14 : 200,000원
Class 15 : 50,000원
마리나 컵 : 250,000원

입금계좌 : 부산은행 101-2037-2266-05 | (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회

제출서류 : 참가 신청서, 레시피 - 참가 신청서 다운, 접수 : <http://www.busanmcc.com>

예선 서류 심사일 : 2023. 08. 4. (금) ~

본선참가통보 : 2023. 08. 10. (목) 홈페이지 공지 및 개별 연락(순차적)
홈페이지(www.busanmcc.com) 공지

본선참가일정 : 홈페이지(www.busanmcc.com) 8. 10.(목) 이후 확인

참가등록 안내 및 규정공통사항

참가자격 : 제한 없으며, 일반부, 학생부 구분 없음.

접수기간 : 2023. 6. 1.(목) ~ 8. 3.(목)

- 선착순으로 하며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있다.
- 참가신청은 각 종목 참가자 전원이 등록해야 한다.
- 마감일 전에 참가 신청서가 제출되었더라도 정원 초과로 조기 마감될 수 있다.

제출서류 : 참가신청서, 레시피

- 서류양식 : 홈페이지 www.busanmcc.com * 레시피는 반드시 영문으로 작성한다.
- 본선 경연일시 : 접수 마감 후 홈페이지 공고 및 팀 대표 문자로 발송
- 참가신청서 제출은 '부산마리나 셰프 챌린지 2023' 참가규정에 동의함을 의미하며, 경연 참가자는 신청서, 레시피 제출 전 참가 규정을 숙지한다.
- 문 의 : (사)한국조리사협회중앙회 부산광역시지회 051-243-9366 :

Acceptance of applications for participation and notification of participants in the finals

Application Registration : 2023. 6. 1 ~ 2023. 8. 3

※ Apply is on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before Deadline

Qualification for participation : No restrictions.

Participating part :

· Live Competiton	· Cold Display Competition	· Carving Competition (Vegetable & Fruits)
- Cooking live competition - Busan Marina Chef Cup (Team Competition) - Carving Competition (Vegetable & Fruits) - Decorated Cake	- Appetizers - Main Dishes - Plated Desserts - BUSAN FOOD	

Entry fee : Class 1 ~ Class 3 : 50,000kw
Class 4 ~ Class 7 : 100,000kw
Class 8 ~ Class 11 : 50,000kw
Class 12 ~ Class 13 : 50,000kw
Class 14 : 200,000kw
Class 15 : 50,000kw
Busan Marina Chef Cup : 250,000kw

Account : Bank of Busan 101-2037-2266-05 | Korea Chefs Association and Busan Chapter

Submission documents : An application for participation, Recipe
- Entry form download : <http://www.busanmcc.com>

Preliminary paper screening date : 2023. 08. 4 ~

Notification of participation in the finals : 2023. 08. 10. (Thu) Homepage notice and individual contact (sequential)
Homepage(www.busanmcc.com)

Participation schedule in the finals : Homepage(www.busanmcc.com) Check after August 10 (Thursday)

Information and regulations on participation registration

Open to any professional chef and culinary school student

Deadline : 2023. 6. 1 ~ 2023. 8. 3

- Apply is on a first-come-first-served basis, and it will be possible to finish before Deadline
- Applications for participation must be registered by all participants in each event.

Submission documents : An application for participation, Recipe

- Entry form download : www.busanmcc.com * The recipe must be written in English.
- Competition date and time : Post a notice on the website and send the team's representative text message after the application is closed
- Applying means agreement of the Rules, so all participants must know about the rules before applying.
- Contact : Korea Chefs Association - Busan Chapter | +82-51-243-9366

식 재 료 : 작품전시에 필요한 재료는 참가자가 준비하되 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.

복장규정 : 조리복(색상 자유)에 한한다.

- 경연 중 참가자들의 복장에 부착된 로고의 노출이 가능하며, 참가자들은 심사 중 조리복을 반드시 착용 한다.
- 하이힐 착용을 금한다

※ 시상시 수상자는 반드시 위생조리복장(조리모 착용)을 갖추어야 한다.

준 비 물 : - 네임택: 각 팀은 참가 당일 셋팅된 음식과 함께 자세한 설명이 첨부된 네임택을 준비해야 한다.

(단: 전시경연대회 준비), 작품 설명 게시물 자유.

- 테이블: 주최 측에서 제공하는 테이블 외에 다른 테이블 사용은 금한다.

- 테이블보: 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식은 참가자가 직접 준비해야 한다.(보조물 및 장식물은 자유롭게 한다.)

- 참가자는 행사 시간 1시간 전에 경연장에 도착해야 한다.(경연시작 45분 전에 주최측에 통보)
- 경연을 끝내고 돌아간 후 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- 출품요리의 저작권은 주최 측에 있다.
- 주최측은 참가자 소지품 분실 및 파손에 대한 일체의 책임을 지지 않는다.
- 참가자는 심사위원의 최종결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용 되지 않음을 원칙으로 한다.

심사 진행 순서

- (1) 세계조리사연맹 채점심사규정에 따라 심사 위원들이 각 부문별로 심사하며, 입선작품을 선정하여 심사 위원장에게 제출한다. - 대회 심사 위원장이 세계조리사연맹 채점심사규정에 따라 수상자를 결정한다.
- (2) 심사에 있어 동점 혹은 기타 사정에 의하여 판정이 불가능할 때는 위원장, 위원의 협의에 의해서 결정한다.
- (3) 심사에 관한 사항은 공표하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- (4) 심사위원장은 심사 결과 부문별 출품수 및 출품 수준에 따라 각 부문별 위원과 협의해 시상 대상을 확대 또는 축소 조정할 수 있다.
- (5) 경연 참가자는 심사결과에 대하여 이의를 제기할 수 없다.
- (6) 심사에 필요한 사항으로서 본 규정에 없는 것은 그때마다 심사위원회의 자문을 받아 주관대표가 결정한다. (각 부문별 심사위원의 결정 존중)
- (7) 채점은 독립채점 기준을 원칙으로 한다.
- (8) 채점 항목별로 심사표에 정한 채점기준을 배점기준에 따라 채점한다.

Ingredient : Materials necessary for the exhibition of works shall be prepared by the participant, but raw materials and pigments prescribed in the notice of the Ministry of Health and Welfare, Use only permitted additives such as spices.

Dress code : Cook clothes (colour free) only.

- It is possible to expose the logo attached to the participants' clothes during the competition, and participants must wear cooking clothes during the screening.
- Do not wear high heels
- ※ At the time of award, the winner must be equipped with a sanitary cooking outfit (wearing a cooking cap).

Material:

- **Name tag :** Each team must prepare a name tag with a detailed description along with the food set on the day of participation. (However: Preparing for the exhibition contest), freedom to post descriptions of works.
- **Table :** The use of tables other than those provided by the organizer is prohibited.
- **Tablecloth :** A basic tablecloth is provided, but self-display and work decoration must be prepared by the participant himself (free accessories and decorations)

- **Participants must arrive at the competition 1 hour before the event time.**
(Notify organizers 45 minutes prior to the start of the competition)
- **After returning from the competition, the post-processing status of the competition venue is also reflected in the screening criteria.**
- **The copyright of the exhibition is with the organizers.**
- **The Organiser shall not be liable for any loss or damage of the Participant's belongings.**
- **Participants shall comply with the final decision of the examiner and any protest against the examination or In principle, an objection is not allowed.**

Order of screening proceedings

- (1) In accordance with the World Chef Federation's scoring review regulations, the judges examine each category, and select the selected works and submit them to the chairperson of the judging committee.
 - The chairman of the competition review committee will decide the winner in accordance with the WACS scoring review regulations.
- (2) When it is impossible to determine due to a tie or other circumstances in the examination, it shall be determined by consultation between the chairperson and the members.
- (3) Matters concerning the examination shall be kept confidential except for publication.
- (4) The Chairperson of the Review Committee may expand or reduce the number of awards in consultation with members of each category according to the number of entries and the level of entries for each category as a result of the examination.
- (5) The contest participants cannot file objection to the results.
- (6) Matters necessary for examination that are not in these Regulations shall be determined by the representative in charge each time with the advice of the examination committee. (Respect of the judges' decisions in each sector)
- (7) The bonds shall be in principle of independent bonds.
- (8) The scoring criteria set in the examination table for each scoring item shall be scored according to the scoring criteria.

시상 내역

· 금, 은, 동메달은 세계조리사연맹(WACS) 점수 규정에 따라 메달 시상합니다.

특별상 대 상 (1팀) - 농림축산식품부장관상 최우수상 (1팀) - 식품의약품안전처장상 우 수 상 (1팀) - 해양수산부장관상	요리 전시경연 대 상 (1팀) - 부산시장상 최우수상 (1팀) - 부산시의회의장상 우 수 상 (1팀) - 부산식약청장상 장 려 상 (1팀) - 국회의원상
요리 라이브 경연 대 상 (3팀) - 부산시장상 최우수상 (2팀) - 부산시의회의장상 우 수 상[일반] (1팀) - 부산식약청장상 장 려 상 (2팀) - 국회의원상	푸드 카빙 경연(라이브 & 전시) 대 상 (1팀) - 부산시장상 최우수상 (1팀) - 부산시의회의장상 우 수 상 (1팀) - 부산식약청장상 장 려 상 (1팀) - 국회의원상
마리나컵 단체 라이브 경연(라이브) 대 상 (1팀) - 부산시장상 + 상금 100만원 트로피	디저트 경연(라이브 & 전시) 대 상 (1팀) - 부산시장상 최우수상 (1팀) - 부산시의회의장상 우 수 상 (1팀) - 부산식약청장상 장 려 상 (1팀) - 국회의원상

시상 기준 (기관장상은 별도로 수여함)

점 수	메 달
90 - 100점	금메달 + 인증서
80 - 89점	은메달 + 인증서
70 - 79점	동메달 + 인증서
60 - 69점	인증서

- 각 심사위원의 평가를 종목별로 합산 후 평균 점수로 하며, 시상내역은 점수 중 상위득점 순으로 시상한다.
- 심사결과 발표는 경연 후 당일 발표하고 현장에서 시상한다.
- 참가자들에게 수여하는 상장과 메달은 위의 점수표에 준하여 수여한다.
- 대회장 상장 : 금, 은, 동메달을 세계조리사연맹(WACS) 점수 규정에 따라 지급한다.
- 특별상 : 장관상의 경우 수상자 대표자에게만 수여한다. (팀원 확인서 발급 불가, 단 요청 시 주관기관 확인가능)
- 부산시장상의 경우 수상 대표자에게만 수여한다. (단 팀원은 확인서 발급가능)

Awards & Certificates

Points	Medal
90 - 100 points	Gold
80 - 89 points	Silver
70 - 79 points	Bronze
60 - 69 points	Diploma

- A certificate of participation will be presented to all competitors who have completed all the classes they have registered. The respective medals and Certificates of Awards will be presented to competitors who attain the following points. Team members will receive separate certificates and medals based on team acquired points for the Challenge
- Medal: Gold, silver, and bronze medals are awarded in accordance with the WACS score regulations.

I. 전시경연

Class 1. Appetizers

- 참가자는 1인 1조로 구성되어 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 3가지의 각기 다른 에피타이저 전시.
- 콜드 1종, 핫 1종, Lacto-ovo 베지테리언 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시해야 한다.
- 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 에피타이저 형태여야 하며 전시공간은 90*75cm이며
- 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 2. Main dishes

- 참가자는 1인 1조로 구성되어 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 3가지의 각기 다른 메인요리 전시.
- 육류 혹은 가금류 1종, 생선 혹은 해산물 1종, 자유선택 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시해야 합니다.
- 각각의 접시는 단품 메인요리 형태가 되어야 하며 전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

Class 3. Plated Desserts

- 참가자는 1인 1조로 구성되어 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
 - 3가지의 각기 다른 디저트 전시.
 - 핫 1종(차갑게 제출), 초콜릿 베이스 1종, 자유선택 1종을 1인분씩 총 3접시를 전시하여야 한다.
 - 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 디저트 형태여야 하며 전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.
- * 공예 쇼피스(Showpieces)는 전시 가능하지만 심사에서 제외된다.

공통 준수 사항

- (1) 조적위에서 제공하는 테이블(전시 공간) 사이즈는 90cm×75cm이며 그 외 다른 테이블 사용을 금한다.
- (2) 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식물은 참가자가 직접 준비한다.
(보조물 및 장식물은 자유롭게 한다)
- (3) 작품 설명 게시물은 참가자가 직접 자유롭게 준비하며, 전시물 옆에 부착한다.
- (4) 모든 작품은 먹을 수 있는 재료만을 사용한다.
- (5) 모든 작품은 시상식 종료 후 철거 한다

심사평가 기준

*총 점수 100점

프리젠테이션/혁신	0 - 30	- 현대적 스타일 - 우아한 프리젠테이션 - 세련미
구성	0 - 30	- 영양적 균형,비타민,탄수화물,단백질,지방 - 요리색깔의 조화, 식재료 정확한 비율 - 색깔의 품미, 실용적인 요리
정확한 전문준비	0 - 30	- 현대적 요리의 예술성, - 식품의 올바른 기본 포인트
서비스	0 - 10	- 음식의 깨끗한 배열, 인공적인 장식 - 지체된 시간, 제공 가능한 서비스

I . Cold Display Competition

Class 1. Appetizers

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- To display a variety of 3 different kind of appetizer
- To competitors must prepare 1 cold, 1 hot, 1 Lacto-ovo vegetarian appetizer A total of 3 plates should be displayed for each serving.
- It must be in the form of a plate appetizer that can be served in a restaurant , Table space provided for all display classes will be 90cm x 75cm.
- The exhibition space must be decorated by the participant.
- Cool hot dishes and display them with aspic coating.

Class 2. Main dishes

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- To display a variety of 3 different kinds of main course
- To competitors must prepare 1 meat or poultry, 1 fish or seafood, 1 free choice main item.
A total of 3 plates should be displayed for each serving.
- Each plate should be in the form of a single main dish , Table space provided for all display classes will be 90cm x 75cm.
- The exhibition space must be decorated by the participant.
- Cool hot dishes and display them with aspic coating.

Class 3. Plated Desserts

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- To display a variety of 3 different kinds of plated desserts
- To competitors must prepare 1 hot or warm dessert(to serve cold), 1 chocolate based dessert, 1 free choice main item.
- It must be in the form of a plate desserts that can be served in a restaurant , Table space provided for all display classes will be 90cm x 75cm.
- The exhibition space must be decorated by the participant.

* Showpieces are allowed but will not judged.

Compliance with common regulations.

- (1) The size of the table (exhibition space) provided by the organization is 90cm × 75cm. Use of other tables is prohibited.
- (2) Basic tablecloths are provided, but participants prepare their own displays and decorations.
(Auxiliaries and decorations are free)
- (3) Artwork description posts are freely prepared by the participants themselves, and are attached next to the exhibits.
- (4) All works use only edible ingredients.
- (5) Works must be cleaned up after the awards ceremony

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Presentation and Innovation	0 - 30	<ul style="list-style-type: none">- modern style- elegant presentation- refined
Composition	0 - 30	<ul style="list-style-type: none">- Nutritional balance, vitamins, carbohydrates, proteins, fats- Harmony of cooking colors, correct ratio of ingredients- Flavor of color, practical cuisine
Correct Professional Preparation, Skills, Techniques	0 - 30	<ul style="list-style-type: none">- The art of modern cooking,- The right basic point of food
Serving Arrangement	0 - 10	<ul style="list-style-type: none">- clean arrangement of food, artificial decorations- Delayed time, service available

II . 라이브 경연

라이브 경연은 *인덕선용 기물만 사용가능하며 *영문레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 4. Meat & Poultry (Beef, Pork, Chicken, Duck, Lamb etc..)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피타이저 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피타이저 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- **미국산 닭장각을 단백질 재료로 반드시 사용을 해야한다. (50% 이상)**



Class 5. Fish & Seafood (fish , seafood or combination)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피타이저 1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피타이저 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 6. Pasta (Hybrid. Classic 둘다 가능)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 40분 파스타 2종 요리한다.
- 음식은 각각 솟파스타 1인분 2접시, 롱파스타1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 두종류의 파스타 퓨전, 클래식 파스타 가능합니다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능합니다.

Class 7. Asian Fusion (Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- 참가자 팀은 2인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 에피1종, 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 에피 1인분 2접시, 주요리 1인분 2접시 담아 총 4접시를 제출한다.
- 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- **미국산 닭장각을 단백질 재료로 반드시 사용을 해야한다. (50% 이상)**



Class 8. Meat & Poultry (Beef, Pork, Chicken, Duck, Lamb etc..)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 50분 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 주요리 1인분 2접시 담아 2접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- **미국산 닭장각을 단백질 재료로 반드시 사용을 해야한다. (50% 이상)**



II . Live Competition

For live contests, *Only induction utensils can be used *3 copies of the English recipe are required before the start of the contest on the day of the contest

Class 4. Meat & Poultry (Beef, Pork, Chicken, Duck, Lamb etc..)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 2 plates for 1 serving of appetizer, 2 plates for 1 serving of main course, total of 4 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- **US chick Leg must be used as a protein ingredient. (more than 50%)**



Class 5. Fish & Seafood (fish , seafood or combination)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 2 plates for 1 serving of appetizer, 2 plates for 1 serving of main course, total of 4 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 6. Pasta (Hybrid. Classic)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 40 minutes 1 Long pasta , 1 Short pasta
- each food 2 plates for 1 serving of Long pasta, 2 plates for 1 serving of Short pasta, total of 4 plates are submitted
- Provides an appropriate garnish that matches the menu.
- Two kinds of pasta fusion, classic pasta available.
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- Both dry pasta and Fresh pasta are available.

Class 7. Asian Fusion (Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- The participant team is composed of 2 people and must complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Hot or Cold appetizer, 1 hot main course
- each food 2 plates for 1 serving of appetizer, 2 plates for 1 serving of main course, total of 4 plates are submitted
- Provide an appropriate garnish
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- **US chick Leg must be used as a protein ingredient. (more than 50%)**



Class 8. Meat & Poultry (Beef, Pork, Chicken, Duck, Lamb etc..)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 50 minutes 1 hot main course
- plates for serving of main course total of 2 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- **U.S. chicken breast must be used as a protein ingredient. (more than 50%)**



라이브 경연은 *인덕선용 기물만 사용가능하며 *영문레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

Class 9. Fish & Seafood (fish , seafood or combination)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 50분 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 주요리 1인분 2접시 담아 2접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

Class 10. Pasta (Hybrid. Classic 둘다 가능)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 40분 파스타 1종 요리한다.
- 음식은 파스타 1인분 2접시를 제출한다.
- 메뉴에 어울리는 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 파스타는 퓨전, 클래식 파스타 가능합니다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- 건파스타, 생면파스타 둘 다 가능합니다.

Class 11. Asian Fusion (Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 50분 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 주요리 1인분 2접시 담아 2접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.
- **미국산 닭장각을 단백질 재료로 반드시 사용을 해야한다. (50% 이상)**



공통 준수 사항

- (1) WACS(세계조리사연맹)의 규정에 따라 미리 조리가 된 재료는 사용 불가하다.
- (2) 참가팀에게 글로벌 셰프 경연대회와 동일하게 모든 기구를 갖춘 3m x 3m 주방 시설이 제공된다.
- (3) 참가팀은 뜨거운 요리 부문을 위해 개인 접시를 준비한다.
- (4) 심사 완료 후 개인 기물 및 접시를 가져가야 한다.

For live contests, *Only induction utensils can be used *3 copies of the English recipe are required before the start of the contest on the day of the contest

Class 9. Fish & Seafood (fish , seafood or combination)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 50 minutes 1 hot main course
- plates for serving of main course total of 2 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

Class 10. Pasta (Hybrid. Classic)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 40 minutes 1 Pasta
- plates for serving of Pasta total of 2 plates are submitted
- Provides an appropriate garnish that matches the menu.
- Two kinds of pasta fusion, classic pasta available.
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- Both dry pasta and Fresh pasta are available.

Class 11. Asian Fusion (Korean, Chinese, Japanese or all Asian style)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 50 minutes 1 hot main course
- Provide an appropriate garnish
- Plates and ingredients are prepared by participants.
- **US chick Leg must be used as a protein ingredient. (more than 50%)**



Compliance with common regulations.

- (1) WACS In accordance with the regulations, pre-cooked ingredients cannot be used.
- (2) Participating teams will be provided with a 3m x 3m kitchen facility with all utensils, just like the Global Competition.
- (3) Participating teams prepare individual plates for the hot dish category
- (4) Personal belongings and plates should be taken after the examination is completed.

사전 조리 허용 범위

- **샐러드** - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절단을 하면 안 된다.
- **야채/과일** - 껍질을 벗기고 씻어 자르거나 잘라올 수 있지만, 조리가 되어 있으면 안 된다.
- **채소퓨레** - 기본 채소퓨레는 허용되나, 어떠한 간을 하거나 허브를 첨가하는 등의 행위는 허용되지 않는다.
(글레이즈형태나 농축액형태는 불가, 말린 과일이나 채소 파우더는 가능)
- **파스타&반죽** - 재료를 준비할 수 있으나 조리가 되어있으면 안 된다.
- **생선/해산물/조개류** - 껍질제거, 내장제거, 비늘제거, 필렛 가능. 큰 생선의 경우 필요하다면 포션 가능하지만, 조리가 되어있으면 안된다.
- **스펀지,비스킷** - 자르거나 모양내어 찍은 형태는 안된다.
- **양고기/소고기/닭고기/돼지고기** - 분할할 수 있으나 조리가 되어있으면 안된다.
- **무스, 마카롱, 데코를 위한 구성물, 드레싱** - 경연시간 안에 만들어져야 함.
- **절인 단백질 (Marinated proteins)** - 미리 절여진 단백질은 허용한다.
- **소스** - 모체소스는 가져올 수 있지만, 맛을 낸 상태는 안된다.(와인, 소금, 후추 등을 넣지 않은 상태)
- **건재료** - 계량해서 가져올 수 있다.
- **달걀** - 흰자, 노른자를 분리해서 오거나 저온살균을 해서 가져올 수 있다.
- **쿨리스 (묽은 과일 소스)** - 퓨레 상태로는 가져올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- **모든 육류, 생선등은 갈아올 수 없다.** 찹이나 민싱, 가는 것은 경연시간 안에 만들어져야 한다.
- **이산화티타늄 금지** - 금속분말 사용금지 및 인공 식용 색소 사용금지
- **맛을 낸 오일과 버터, 육수, Vegetable ash, 직접 만든 스파이스 섞은 것은** 가져올 수 있다.
- **훈제한 생선, 프로슈터, 초리조, 베이컨**- 조리를 위해 사용하는 경우에는 가져올 수 있다.

심사평가 기준

*총 점수 100점

요리 준비 과정	0 - 5	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획
전문적인 준비	0 - 20	- 음식과 위생 기본 준비 - 실용적인 요리 - 적절한 전분 및 채소, 조리기술
위생 / 청결상태	0 - 10	- 식품위생 - 청결 상태 - 식품 안전 규칙
서비스	0 - 5	- 서비스 시간 - 서비스가 순조롭게 요리가 제시간에 제공
표현성	0 - 10	- 인위적인 장식물 사용을 배제 - 식욕을 돋구는 외적인 표현과 보존상태
맛	0 - 50	- 맛 유지, 적절한 양념, 품질, 색깔, - 표준화 된 영양가치

Allowable range of Mise en place

- **Salad** - can be cleaned and washed, but not portione
- **Vegetables or fruit** - can be cleaned, peeled, washed, but not cut and cooked
- **Vegetable purées** - Basic vegetable puree is allowed, but no seasoning or addition of herbs is allowed.
(Glazed form or concentrated liquid form is not allowed, dried fruit or vegetable powder is acceptable)
- **Pasta or dough'** - can be prepared but not cooked
- **Fish, Seafood or Shellfish** - Skin removed, gutted, filleted. For large fish, portions are available if necessary, It shouldn't be cooked.
- **Pastry sponges** - It must not be cut or shaped.
- **Lamb / Beef / Chicken / Pork** - Can be divided, but not cooked.
- **Mousse, macaron, Ingredients for Decoration ,dressing** - Must be made within the contest time.
- **Marinated proteins** - Pre-marinated proteins are acceptable.
- **Sauce** - You can bring mother sauce, but it must not be flavored (without wine, salt, pepper, etc.).
- **Dry ingredients** - You can measure and bring.
- **Egg** - You can bring the whites and yolks separately or pasteurized.
- **Coulis (thin fruit sauce)** - It can be brought in a puree state, but must be completed within the competition time.
- **All meat and fish cannot be ground.** Any chops, mincings or grits must be made within the competition time.
- **Titanium dioxide prohibited** - Prohibition of use of metal powder and artificial food coloring
- **Flavored oil and butter, broth, vegetable ash, and homemade spice mix may be brought.**
- **Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon** - may be brought in if used for cooking.

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Mise En Place	0 - 5	<ul style="list-style-type: none"> - preparation and service planning - accurate time planning
Correct Professional Preparation	0 - 20	<ul style="list-style-type: none"> - Food and hygiene basic preparation - practical cooking - Appropriate starches and vegetables, cooking techniques
Hygiene and Food Waste	0 - 10	<ul style="list-style-type: none"> - Food hygiene - cleanliness - Food safety rules
Service	0 - 5	<ul style="list-style-type: none"> - service time - Service is smooth, dishes are served on time
Presentation	0 - 10	<ul style="list-style-type: none"> - Avoid using artificial decorations - Appetizing external expression and state of preservation
Taste	0 - 50	<ul style="list-style-type: none"> - Retention of taste, proper seasoning, quality, color - Standardized Nutritional Values

III. 라이브 케이크

Class 12. Decorated Cake, Live

- 참가자는 1인 1조로 구성되어 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 케이크 1종을 만든다.
- 케이크는 1종을 (원형18-20cm 또는 정사각형20 -20cm) 담아 제출한다.
- 풍당, 초콜릿, 설탕으로 장식해야한다.
- 참가자는 concept 및 내용의 균형, 색깔 및 특정 조건을 고려한 구성 요소와 높은 예술적 수행을 포함하여 조합의 최대 균형을 유지해야 한다.

사전 조리 허용 범위

- 스펀지 - 미리 만들어 가져올 수 있으나 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안된다.
- 소스 - 졸일 수 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안된다.
- 육수 - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- 쿨리스 (묶은 과일 소스) - 푸레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- 휘핑크림 - 미리 만들어 가져 올 수 있다.
- 초콜릿 - 액체 상태로 녹여 올 수 있다.
- 과일 - 껍질은 벗겨도 무방하다.
- 설탕 - 설탕 공예는 현장에서 가능하다.
- 반죽 - 반죽도 만들어 올 수 있지만 성형은 안된다.

공통 준수 사항

- (1) 조직위에서 제공하는 테이블(전시 공간) 사이즈는 180cm×90cm이를 제공하고 멀티 플러그 어댑터를 연결할 수 있는 콘센트 2개를 제공한다.
- (2) 기본 테이블보는 제공되나, 자체 디스플레이 및 작품 장식물은 참가자가 직접 준비한다.
(보조물 및 장식물은 자유롭게 한다)
- (3) 작품 설명 게시물은 참가자가 직접 자유롭게 준비하며, 전시물 옆에 부착한다.
- (4) 모든 작품은 먹을 수 있는 재료만을 사용한다.
- (5) 모든 작품은 시상식 종료 후 철거한다.

심사평가 기준

*총 점수 100점

표현 / 혁신	0 - 40	- 세부 사항에 주의 - 완성 된 외관 - 비율 및 대칭
기술 / 난이도	0 - 40	- 구조 기술 - 활용 및 장인정신
올바른 작업준비	0 - 20	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태

III . Live Cake

Class 12. Decorated Cake, Live

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 Cake
- One type of cake (round 18-20cm or square 20-20cm) is to be submitted.
- Decorate with fondant, chocolate and sugar.
- Participants include components and high artistic performance that take into account the balance, color, and specific conditions of concepts and content The maximum balance of the combination shall be maintained.

Allowable range of Mise en place

- **Sponge** – may be brought pre-made, but not cut or shaped.
- **Sauces** – can be reduced, but should not be cooked or seasoned.
- **Stock** – may be brought to the venue.
- **Coulis** - (thin fruit sauce) - It can be brought in a puree state, but must be completed within the competition time.
- **Whipping cream** - can be made and brought in advance.
- **Fruits** - You can peel it and bring it
- **Sugar** - Sugar crafting is available on site.
- **Dough** – You can also make dough, but you can't shape

Compliance with common regulations.

- (1) The size of the table (exhibition space) provided by the organizing committee is 180cm × 90cm, and two outlets for connecting multi-plug adapters are provided.
- (2) Basic tablecloths are provided, but participants must prepare their own displays and decorations.
(Auxiliaries and decorations are free)
- (3) Artwork description posts are freely prepared by participants and attached next to the exhibits.
- (4) All works use only edible ingredients.
- (5) Works must be cleaned up after the awards ceremony

JUDGING CRITERIA

* Total points: 100

expression/innovation	0 - 40	- attention to detail - finished exterior - proportions and symmetry
skill/difficulty	0 - 40	- rescue technology - Utilization and Craftsmanship
Proper work preparation	0 - 20	- preparation and service planning - accurate time planning - hygiene

Ⅳ. 카빙 경연대회- 전시 & 라이브

Class 13. 야채 & 과일 전시 경연 (Cold Display)

- 참가자는 1인 1조로 구성되어 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 세팅 시간 : 09~10시 까지(60분)
- 필수 : 수박 2종, 호박1종(단호박)을 다양하게 디자인하여 당근과 무를 사용해서 연회에 맞게 만든다.
- 컨셉 및 내용의 균형, 색깔 및 특정 조건을 고려한 구성 요소와 높은 예술적 수행을 포함하여 조합의 최대 균형을 유지해야 한다.
- 디자인은 오직 생야채만을 가지고 조각해야 한다.
- 높이 60cm ~ 최대 120cm 까지 포함
- 테이블 90*75cm 위에 전시물을 조립 전시한다.

Class 14. 야채 & 과일 단체 전시 경연 (Cold Display)

- 참가자는 4인 1조로 구성되어 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 세팅 시간 : 09~10시 까지(60분)
- 필수 : 수박 4종, 호박3종(단호박)을 다양하게 디자인하여 당근과 무를 사용해서 연회에 맞게 만든다.
- 컨셉 및 내용의 균형, 색깔 및 특정 조건을 고려한 구성 요소와 높은 예술적 수행을 포함하여 조합의 최대 균형을 유지해야 한다.
- 디자인은 오직 생야채만을 가지고 조각해야 한다.
- 높이 60cm ~ 최대 120cm 까지 포함
- 테이블 180*150cm 위에 전시물을 조립 전시한다.

심사평가 기준

*총 점수 100점

디자인과 구성	0 - 30	<ul style="list-style-type: none">- 세부 사항에 대한 관심, 완성된 결과, 비율과 대칭- 모든 각도에서 3차원 적이어야 한다.- 주제는 참신해야만 한다.- 디자인은 우아하고, 정교하며, 조화롭고 즐거워야합니다.- 껍질과 핵심을 포함한 색상의 조화는 모든 것을 보여 줄 수 있을 뿐만 아니라 중요하다.
창의성과 독창성	0 - 20	<ul style="list-style-type: none">- 예술적 인상과 첫 인상은 기쁘게 하고 성공적인 앙상블을 선사해야 한다.- 그것은 독창적이고 창조적이어야 한다.- 혁신적인 조각 기술 및 현장에서 시연되어야 한다.- 이 조각은 연회 또는 리셉션에 사용 할 수 있어야 한다.
기술능력 및 난이도	0 - 50	<ul style="list-style-type: none">- 구조 기술, 활용 및 장인정신- 작업은 정확하고 정확해야 한다.- 요소는 올바르게 조립되어야하며 이름새는 신중해야 한다.

IV. Carving competition – Display & Live

Class 13. Vegetable & Fruit Display competition (Cold Display)

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Setting time: from 09:00 to 10:00 (60 minutes)
- Required: 2 types of watermelon and 1 type of pumpkin (sweet pumpkin) in various designs, and carrots and radishes are used to compose the banquet.
- The maximum balance of the combination should be maintained, including high artistic performance with components considering the balance of concepts and content, color, and specific conditions.
- The design must be sculpted with only raw vegetables.
- Height 60cm ~ up to 120cm included
- Assemble and display exhibits on a 90*75cm table.

Class 14. Vegetable & Fruit Team Display competition (Cold Display)

- Participants are composed of 4 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Setting time: from 09:00 to 10:00 (60 minutes)
- Required: 4 kinds of watermelons and 3 kinds of pumpkins (sweet pumpkins) are designed in various ways, and carrots and radishes are used to compose them for a banquet.
- The maximum balance of the combination should be maintained, including high artistic performance with components considering the balance of concepts and content, color, and specific conditions.
- The design must be sculpted with only raw vegetables.
- Height 60cm ~ up to 120cm included
- Assemble and display exhibits on a 180*150cm table.

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Design and composition	0 - 30	<ul style="list-style-type: none">- Attention to details, finished appearance, proportion & symmetry.- It must be three dimensional and appealing from all angles.- Theme must be inoffensive and non-violent- Design must be elegant, sophisticated, sober, peaceful and joyful.- The choice of products, their color harmony including the peel and the core are important as well as the ability to demonstrate all of it.
Creativity and Originality	0 - 20	<ul style="list-style-type: none">- Artistic impression and first impression must be pleasing and present a successful ensemble- It should be original and creative.- Innovative carving techniques and incisions should be demonstrated.- This carving must be usable for a banquet or reception.
Technical Skills and Degree of Difficulty	0 - 50	<ul style="list-style-type: none">- Structural techniques, utilization and craftsmanship. Work must be precise and accurate.- Elements must be properly assembled and seams must be discreet.

Class 15. 라이브 카빙 경연대회

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 경연 시간 : 120분
- 테마 : 자유 스타일
- 필수 : 주 조각으로 수박 1개, 호박 1개, 작은 조각을 위해 당근과 무를 사용해야 한다.
- 다른 재료로 모든 채소나 과일을 허용한다.
- 과일과 채소는 껍질을 벗기고 부분적으로 자를 수 있지만 트리밍을 할 수 없다.
- 높이 60cm ~ 최대 120cm 까지 포함
- 테이블 90*75cm 위에 전시물을 조립 전시한다.

* 영문레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

심사평가 기준

*총 점수 100점

디자인과 구성	0 - 30	<ul style="list-style-type: none"> - 세부 사항에 대한 관심, 완성된 결과, 비율과 대칭 - 모든 각도에서 3차원 적이어야 한다. - 주제는 참신해야만 한다. - 디자인은 우아하고, 정교하며, 조화롭고 즐거워야합니다. - 껍질과 핵심을 포함한 색상의 조화는 모든 것을 보여 줄 수 있을 뿐만 아니라 중요하다.
창의성과 독창성	0 - 20	<ul style="list-style-type: none"> - 예술적 인상과 첫 인상은 기쁘게 하고 성공적인 앙상블을 선사해야 한다. - 그것은 독창적이고 창조적이어야 한다. - 혁신적인 조각 기술 및 현장에서 시연되어야 한다. - 이 조각은 연회 또는 리셉션에 사용 할 수 있어야 한다.
기술능력 및 난이도	0 - 40	<ul style="list-style-type: none"> - 구조 기술, 활용 및 장인정신 - 작업은 정확하고 정교해야 한다. - 요소는 올바르게 조립되어야하며 이음새는 신중해야 한다.
준비 및 위생	0 - 10	<ul style="list-style-type: none"> - 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태

Class 15. Live Carving competition

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Competition time: 120 minutes
- Theme: Freestyle
- Required: You must use 1 watermelon and 1 zucchini for main slices, carrots and radishes for small slices.
- Any vegetables or fruits are allowed as other ingredients.
- Fruits and vegetables can be peeled and partially cut, but not trimmed
- Height 60cm ~ up to 120cm included
- Assemble and display exhibits on a 90*75cm table.

* 3 copies of the recipe in English must be brought before the start of the competition

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Design and composition	0 - 30	<ul style="list-style-type: none"> - Attention to details, finished appearance, proportion & symmetry. - It must be three dimensional and appealing from all angles. - Theme must be inoffensive and non-violent - Design must be elegant, sophisticated, sober, peaceful and joyful. - The choice of products, their color harmony including the peel and the core are important as well as the ability to demonstrate all of it.
Creativity and Originality	0 - 20	<ul style="list-style-type: none"> - Artistic impression and first impression must be pleasing and present a successful ensemble - It should be original and creative. - Innovative carving techniques and incisions should be demonstrated. - This carving must be usable for a banquet or reception.
Technical Skills and Degree of Difficulty	0 - 40	<ul style="list-style-type: none"> - Structural techniques, utilization and craftsmanship. Work must be precise and accurate. - Elements must be properly assembled and seams must be discreet.
Mise en place and Hygiene	0 - 10	<ul style="list-style-type: none"> - preparation and service planning - Precise time planning - hygiene conditions

V. 마리나 컵 라이브경연

단체전(부산마리나셰프 컵) 제출 작품

· 경연시간 : 3시간 30분

1 타파스 핑거푸드	- 자유 스타일로 3종 - 종량 각 10~20g, 각각 10개 생산 - 자유롭게 전시 가능
2 전채요리	- 해산물로 주재료로 한 전채요리 - 종량 80g 미만, 각각 10개 생산 - 자유롭게 전시 가능
3 수프	- 수프 1종 - 150ml 미만, 10개 생산 - 자유롭게 전시 가능
4 메인요리	- 닭을 이용한 주요리 (미국산 닭장각을 단백질 재료로 반드시 사용을 해야한다. 50% 이상) - 종량 160g, 10인분 - 양식 스타일, 탄수화물, 가니쉬, 소스
5 Dessert	- 디저트 자유 스타일 10인분 (핫 또는 쿨) - 크기는 60g



※ 기물은 출전 팀에서 준비한다.


사전 조리 허용 범위

- **샐러드** - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절단을 하면 안된다.
- **야채/과일** - 껍질을 벗기고 씻어 자르거나 잘라올 수 있지만, 조리가 되어 있으면 안된다.
- **채소퓨레** - 기본 채소퓨레는 허용되나, 어떠한 간을 하거나 허브를 첨가하는 등의 행위는 허용되지 않는다.
(글레이즈형태나 농축액형태는 불가, 말린 과일이나 채소 파우더는 가능)
- **파스타&반죽** - 재료를 준비할 수 있으나 조리가 되어있으면 안 된다.
- **생선/해산물/조개류** - 껍질제거, 내장제거, 비늘제거, 필렛 가능. 큰 생선의 경우 필요하다면 포션 가능하지만, 조리가 되어있으면 안된다.
- **스펀지,비스킷** - 자르거나 모양내어 찍은 형태는 안된다.
- **양고기/소고기/닭고기/돼지고기** - 분할할 수 있으나 조리가 되어있으면 안된다.
- **무스, 마카롱, 데코를 위한 구성물, 드레싱** - 경연시간 안에 만들어져야 함.
- **절인 단백질 (Marinated proteins)** - 미리 절여진 단백질은 허용한다.
- **소스** - 모체소스는 가져올 수 있지만, 맛을 낸 상태는 안 된다.(와인, 소금, 후추 등을 넣지 않은 상태)
- **건재료** - 계량해서 가져올 수 있다.
- **달걀** - 흰자, 노른자를 분리해서 오거나 저온살균을 해서 가져올 수 있다.
- **쿨리스 (웜은 과일 소스)** - 퓨레 상태로는 가져올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- **모든 육류, 생선등은 갈아올 수 없다.** 찹이나 가는 것은 경연시간 안에 만들어져야 한다.
- **이산화티타늄 금지** - 금속분말 사용금지 및 인공 식품 색소 사용금지
- **맛을 낸 오일과 버터, 육수, Vegetable ash, 직접 만든 스파이스 섞은 것은** 가져올 수 있다.
- **훈제한 생선, 프로슈터, 초리조, 베이컨**- 조리를 위해 사용하는 경우에는 가져올 수 있다.

V. Marina Cup Chef Live Competition

Team challenge (Busan Marina Chef Cup)

- Competition time: 3 hours and 30 minutes

1 Finger food or Tapas	<ul style="list-style-type: none">- 3 types in free style- Weight 10~20g each, 10 pieces each- Can be exhibited freely
2 Appetizer	<ul style="list-style-type: none">- Appetizer with seafood as the main ingredient- Less than 80g in weight, 10 pieces each- Can be exhibited freely
3 Soup	<ul style="list-style-type: none">- 1 kind of soup- Less than 150ml, 10 pieces produced- Can be exhibited freely
4 Main course	<ul style="list-style-type: none">- Main dish using chicken (U.S. chicken breast must be used as a protein ingredient. (more than 50%))- Weight 160g, 10 servings- Western Style, Carbohydrate, Garnish, Sauce 
5 Dessert	<ul style="list-style-type: none">- Dessert free style for 10 servings (hot or cold)- Size is 60g

※ Equipment will be prepared by the participating team.

Allowable range of Mise en place

- **Salad** - can be cleaned and washed, but not portione
- **Vegetables or fruit** - can be cleaned, peeled, washed, but not cut and cooked
- **Vegetable purées** - Basic vegetable puree is allowed, but no seasoning or addition of herbs is allowed. (Glazed form or concentrated liquid form is not allowed, dried fruit or vegetable powder is acceptable)
- **Pasta or dough** - can be prepared but not cooked
- **Fish, Seafood or Shellfish** - Skin removed, gutted, filleted. For large fish, portions are available if necessary, It shouldn't be cooked.
- **Pastry sponges** - It must not be cut or shaped.
- **Lamb / Beef / Chicken / Pork** - Can be divided, but not cooked.
- **Mousse, macaron, Ingredients for Decoration ,dressing** - Must be made within the contest time.
- **Marinated proteins** - Pre-marinated proteins are acceptable.
- **Sauce** - You can bring mother sauce, but it must not be flavored (without wine, salt, pepper, etc.).
- **Dry ingredients** - You can measure and bring.
- **Egg** - You can bring the whites and yolks separately or pasteurized.
- **Coulis (thin fruit sauce)** - It can be brought in a puree state, but must be completed within the competition time.
- **All meat and fish cannot be ground.** Any chops or grits must be made within the competition time.
- **Titanium dioxide prohibited** - Prohibition of use of metal powder and artificial food coloring
- **Flavored oil and butter, broth, vegetable ash, and homemade spice mix may be brought.**
- **Smoked fish, prosciutto, chorizo, bacon** - may be brought in if used for cooking.

공통
준수
사항

- (1) 참가팀은 5인1조(팀장 1인, 팀원 4인)이며, 팀장도 조리할 수 있다.
- (2) 경연시간은 총 3시간이 주어진다.
- (3) 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 메달 및 인증서가 수여된다.
- (4) 최고 득점 팀에게는 팀원 전원에게 메달 및 인증서와 팀별 대회 cup, 상금이 함께 수여된다.
- (5) 경연 당일 최종 레시피 카드 3부를 출력하여 심사위원에게 제출한다.
- (6) 메인요리 : 심사위원 시식(5점시), 일반인 시식 및 사진 촬영(5점시)

심사평가 기준

*총 점수 100점

요리 준비 과정	0 - 5	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획
전문적인 준비	0 - 20	- 음식과 위생 기본 준비 - 실용적인 요리 - 적절한 전분 및 채소, 조리기술
위생	0 - 10	- 위생 - 식품 안전, 잔반 처리
서비스	0 - 5	- 서비스 시간 - 서비스가 순조롭게 요리가 제시간에 제공
표현성	0 - 10	- 인위적인 장식물 사용을 배제 - 식욕을 돋구는 외적인 표현과 보존상태
맛	0 - 50	- 맛 유지, 적절한 양념, 품질, 색깔, - 표준화 된 영양가치

Compliance with common regulations.

- (1) Participating teams are 5 people in 1 group (1 team leader, 4 team members), and the team leader can also cook.
- (2) A total of 3 hours is given for the competition.
- (3) In case of winning gold/silver/bronze medals, medals and certificates are awarded to all team members.
- (4) The highest scoring team will be awarded medals and certificates, team competition cups, and prize money to all team
- (5) On the day of the competition, print out three final recipe cards and submit them to the judges.
- (6) Main dish: Trial by judges (5 plates), tasting by the general public and taking pictures (5 plates)

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Mise En Place	0 - 5	<ul style="list-style-type: none">- preparation and service planning- accurate time planning
Correct Professional Preparation	0 - 20	<ul style="list-style-type: none">- Food and hygiene basic preparation- practical cooking- Appropriate starches and vegetables, cooking techniques
Hygiene and Food Waste	0 - 10	<ul style="list-style-type: none">- Food hygiene- cleanliness- Food safety rules
Service	0 - 5	<ul style="list-style-type: none">- service time- Service is smooth, dishes are served on timen.
Presentation	0 - 10	<ul style="list-style-type: none">- Avoid using artificial decorations- Appetizing external expression and state of preservation
Taste	0 - 50	<ul style="list-style-type: none">- Retention of taste, proper seasoning, quality, color- Standardized Nutritional Values

VI. BUSAN FOOD FESTIVAL 경연대회

목적 : 부산 향토 음식을 개발하고 시민들을 참여하기 위하여 진행되는 경진 대회

I. 요리 전시 경연대회

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 메뉴 구성 (밑 반찬 3종, 주요리2종)
- 밑 반찬은 차가운 요리 2종, 뜨거운 요리1종으로 구성하고 주요리도 차가운요리1종, 뜨거운요리1종
- 전시공간은 90*75cm이며 전시공간은 참가자가 꾸며야 한다.
- 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시한다.

심사평가 기준

*총 점수 100점

구성	0 - 40	- 식품영양학적 균형 - 요리색깔의 조화, 식재료 정확한 비율 - 색깔의 품미, 실용적인 요리
정확한 전문준비	0 - 40	- 현대적 요리의 표현 - 식품의 올바른 사용법
서비스	0 - 20	- 음식의 깨끗한 배열, 인공적인 장식 - 지체된 시간, 제공 가능한 서비스

II. 요리 라이브 경연대회

- 참가자는 1인 1조로 구성하여 주어진 시간내에 요리를 완성하여 제출한다.
- 완성시간 60분 주요리 1종 요리한다.
- 음식은 각각 주요리 1인분 2접시 담아 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

* 영문레시피는 경연 당일 경기 시작 전 3부 필수 지참.

필수재료 : 동하명란 또는 고래사 누들어묵을 사용해야한다. (메뉴에 10% 이상 사용)



VI. BUSAN FOOD FESTIVAL COMPETITION

Purpose : A competition to develop local food in Busan and participate citizens

I .Cold Display competition

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Menu composition (3 side dishes, 2 main dishes)
- The side dishes consist of 2 cold dishes and 1 hot dish, and the main course is 1 cold dish and 1 hot dish.
- The exhibition space is 90*75cm, and the exhibition space must be decorated by the participant.
- Cool hot dishes and display them with aspic coating.

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Composition	0 - 40	<ul style="list-style-type: none"> - Food and nutritional balance - Harmony of cooking colors, accurate ratio of ingredients - Flavor of color, practical cooking
Accurate professional preparation	0 - 40	<ul style="list-style-type: none"> - Expression of modern cuisine - Proper use of food
Service	0 - 20	<ul style="list-style-type: none"> - Clean arrangement of food, artificial decorations - Delayed time, service available

II . Hot cooking Live Competition

- Participants are composed of 1 person and 1 team and complete and submit the dish within the given time.
- Completion time 60 minutes 1 hot main course.
- plates for serving of main course total of 2 plates are submitted
- Provide suitable garnishes, including starches and vegetables.
- Plates and ingredients are prepared by participants.

* 3 copies of the recipe in English must be brought before the start of the competition

Required Ingredients : DongHa Pollack roe or Fish cake noodle must be used. (use at least 10% for menus)



심사평가 기준

*총 점수 100점

요리 준비 과정	0 - 5	-작업 준비 및 서비스 계획 -정확한 시간계획
전문적인 준비	0 - 20	-음식과 위생 기본 준비 -실용적인 요리 -적절한 전분 및 채소, 조리기술
위생 / 청결상태	0 - 10	-식품위생 -청결 상태 -식품 안전 규칙
서비스	0 - 5	-서비스 시간 -서비스가 순조롭게 요리가 제시간에 제공
표현성	0 - 10	-인위적인 장식물 사용을 배제 -식욕을 돋구는 외적인 표현과 보존상태
맛	0 - 50	-맛 유지, 적절한 양념, 품질, 색깔, -표준화 된 영양가치

JUDGING CRITERIA

*Total score 100 points

Mise En Place	0 - 5	<ul style="list-style-type: none">- preparation and service planning- accurate time planning
Correct Professional Preparation	0 - 20	<ul style="list-style-type: none">- Food and hygiene basic preparation- practical cooking- Appropriate starches and vegetables, cooking techniques
Hygiene and Food Waste	0 - 10	<ul style="list-style-type: none">- Food hygiene- cleanliness- Food safety rules
Service	0 - 5	<ul style="list-style-type: none">- service time- Service is smooth, dishes are served on time
Presentation	0 - 10	<ul style="list-style-type: none">- Avoid using artificial decorations- Appetizing external expression and state of preservation
Taste	0 - 50	<ul style="list-style-type: none">- Retention of taste, proper seasoning, quality, color- Standardized Nutritional Values

마리나컵 단체경연 신청서

A petition for a group contest

구 분 (division)	이 름 (Name)		생년월일 (Date of birth, birth date)	휴대전화 (Cell Phone)	이 메 일 (E-mail)	소 속 (Occupation/work)
	한글	English				
셰프 1 (Chef 1)						
셰프 2 (Chef 2)						
셰프 3 (Chef 3)						
셰프 4 (Chef 4)						
팀 장 (Team Leader)						
	팩스 (Fax)		주소 (Address)			

- 경연일정 : 2023. 9. 1.(금)~9. 3.(일) (Contest schedule: 2023. Sep. 1. (Fri.) - Sep. 3. (Sun.))
- 등 록 비 : 250,000원 (Registration fee : 250,000won)
- 참가신청서와 함께 참가등록비가 입금해야만 등록이 인정됨
(Registration must be made and payment must be made before registration)
- 참가규정을 읽었으며 이에 전적으로 동의함 (I have read and agree to the rules of participation)

2023년 월 일

팀장 성명(Team Leader's Name) :

서명(Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

Application for participation: E-mail ; (www.busanmcc.com)

경연 참가 신청서

Individual Contest Application

이름 (한글)		소속 (Occupation/work)	
이름 (English)		주소 (Address)	
생년월일 (Date of birth, birth date)		이메일 (E-mail)	
휴대전화 (Cell Phone)			

전시 경연 (COLD DISPLAY COMPETITION)		
종목 번호	종목명	종목
Class 1	APPETIZERS	<input type="checkbox"/>
Class 2	MAIN DISHES	<input type="checkbox"/>
Class 3	PLATED DESSERTS	<input type="checkbox"/>
Special	BUSAN FOOD	<input type="checkbox"/>
카빙경연 (CARVING COMPETITION)		
Class 12	DECORATED CAKE LIVE	<input type="checkbox"/>
Class 13	VEGETABLE & FRUITS (전시)	<input type="checkbox"/>
Class 14	VEGETABLE & FRUITS (단체 전시)	<input type="checkbox"/>
Class 15	VEGETABLE & FRUITS(라이브)	<input type="checkbox"/>

라이브 (LIVE COMPETITION)			
라이브	종목 번호	종목명	종목
	Class 4	MEAT & POULTRY	<input type="checkbox"/>
	Class 5	FISH & SEAFOOD	<input type="checkbox"/>
	Class 6	PASTA	<input type="checkbox"/>
	Class 7	ASIAN FUSION	<input type="checkbox"/>
	Class 8	MEAT	<input type="checkbox"/>
	Class 9	SEAFOOD	<input type="checkbox"/>
	Class 10	PASTA	<input type="checkbox"/>
	Class 11	ASIAN FUSION	<input type="checkbox"/>
Special	BUSAN FOOD FESTIVAL	<input type="checkbox"/>	

- 경연일정 : 2023. 9. 1.(금)~9. 3.(일) (Contest schedule: 2023. SEP. 1. (Fri.) - SEP. 3. (Sun.))
- 등록비 : 각 종목당 50,000원(1인 기준) (Registration fee: 50,000 won per event (per person))
- 참가신청서와 함께 참가등록비가 입금해야만 등록이 인정됨
(Registration must be made and payment must be made before registration)
- 참가규정을 읽었으며 이에 전적으로 동의함 (I have read and agree to the rules of participation)

2023년 월 일

성명(Name) :

서명(Signature)

참가신청접수 : (www.busanmcc.com)

Application for participation: E-mail ; (www.busanmcc.com)

부산마리나 셰프 챌린지 2023

종목					참가번호				
메뉴명									
재 료	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위	재료명	투입량	단위
조 리 방 법									

Standard Recipe



Class					Registration No.				
Menu name									
Ingredients	Material name	Amount	Unit	Material name	Amount	Unit	Material name	Amount	Unit
Cooking Methods									



(사)한국조리사협회중앙회부산광역시지회
Korea Chefs Association



World EXPO 2030
BUSAN, KOREA

World Expo 2030
Candidate

최고의 셰프에 도전하라!



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

BMCC



BMCC 2023

BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2023

부산 마리나 셰프 챌린지 2023

2023. 09. 01.(금) ▶ 03.(일) 벅스코 1전시장

주최 부산광역시

주관 (사)한국조리사협회중앙회
Korea Chefs Association

후원



농림축산식품부



식품의약품안전처



해양수산부



(사)한국조리사협회중앙회
Korea Chefs Association



한국외식업중앙회 부산광역시지회
Korea Foodservice Industry Association

협찬

삼진어묵

dipo

NESTLE

USA

AE

WOODYOUNG

부산광역시

부산광역시