

2001 서울 제36회 국제기능올림픽대회 제과·제빵 종목 경연 규정

서울에서 열리는 국제기능올림픽에서 제과·제빵 종목은 1999년 캐나다 몬트리올의 출제기준을 참고로 하여 출제과목 및 경연 규정이 만들어질 예정이다. 다음은 국제기능올림픽 조직위원회 기술위원회가 결정한 제과·제빵(Confectioner·Pastry-Cook) 종목의 최소한의 요구사항이며 올해 11월 30일부터 3일간 한국 제과고등기술학교에서 시작되는 국내 선발전 역시 이 사항을 중심으로 운영규칙이 정해지게 될 것이다.



- 개최기간
2001. 9. 6 ~ 9. 19 (14일간)
- 개최지: 대한민국 서울특별시
- 장소: 경기장-코엑스 (COEX)

경연 품목

1) 3단 케이크(Three-tiered cake)

직경 30/24/18cm(±10%)의 원형 3단 데커레이션 케이크를 만든다. 선수는 첫날 이 과제를 완성하기 위한 기본 재료로 구워진 케이크 시트를 준비해야 한다.

2) 장식, 주제 케이크

(Fancy-shaped, Theme cake)
독창적인 디자인과 맛에 중점을 두며 크기는 직경 18cm 이하로 만든다. (3단 케이크와 별도)

3) 프티푸르(Petis fours)

6가지 종류의 프티푸르를 각 4개씩, 총 24개 만든다.

4) 초콜릿/프랄린

6가지 종류의 초콜릿/프랄린을 각 10개씩, 총 60개를 만든다. 속이 빈 초콜릿/프랄린은 2가지 이상 만들어서는 안되며 충전물을 제대로 넣어야 한다.

5) 전통 별미(전통 케이크)

각 선수는 자국의 별미 제품을 준비해야 한다. 선수들은 자신들이 선호하는 것을 자유로 선택해 구성, 제출할 수 있으며 최대 중량은 1,000g으로

한정한다.

6) 마지팬(Mazipan)

마지팬으로 4가지 종류의 제품을 각 2개씩, 총 8개 만들어야 한다. 무게는 각각 100g을 넘지 않아야 한다. 수작업으로 만들어야 하며 마지팬 외의 다른 재료는 사용할 수 없다.

7) 앙트르메

바바로와를 사용하여 앙트르메를 만든다. 위에 설탕 공예 장식을 올려야 한다.

8) 장식

요구 사항(케이크 받침대, 접시, 큰 접시는 예외)의 전시를 위해 사용되는 장식물은 대회기간 중 완성되어야 한다. 모든 재료는 참가선수 소속국의 규정(식용가능 여부)을 따라야 한다.

재료 및 설비(장비, 도구)

주최국은 필요한 기본 재료를 준비해야 한다. 과제 제출용 접시는 모두 주최국에서 제공하며 참가선수들은 이를 사용해야 한다.

1) 주최국이 제공하는 재료

달걀, 과립 설탕, 분말 설탕, 쇼트닝(동물성, 식물성), 버터, 마가린, 요거트, 휘핑크림, 마지팬(반죽용, 세공용), 식용색소, 과일류, 딸기류, 통조림, 헤이즐넛, 호두, 아몬드, 밀가루, 전분, 옥수수 전분, 소금과 같은 양념류, 향신료(바닐라, 레몬 등), 우유, 커버추어 초콜릿, 리큐르, 알콜

2) 작업장 설비

각 선수에게는 작업하기 충분한 면적의 작업장이 제공된다.

■ 작업장

작업대 200×65cm, 부속 작업면(1.5m²)

■ 사용가능 설비

랙 트롤리(선수당 1개),
오븐(3개 구획으로 분리된 것 - 선수 6명당 1개),
전기 믹서(각 선수용 1개),
기계식 페이스트리 롤러(선수 10명당 1개),
전자렌지(선수 2명당 1개),
냉장고(50리터 - 각 선수당 1대),
냉장실(Cold Chamber - 선수 6명당 1개),
냉동고(50리터 - 각 선수당 1대),

전기 또는 가스 레인지(선수 6명당 1개),

싱크대(선수 6명당 1대),

전자저울(각 선수당 1개),

마블 테이블(40×60cm - 선수 2명당 1개),

토치 램프(선수 2명당 1개),

푸드 프로세서(선수 4명당 1대),

재료용 중앙 테이블(4개)

■ 선수들이 사용할 수 있는 특정 장비

용구 - 베이킹 시트 3장, 랙 트롤리용 쟁반 10개,

다양한 사이즈의 볼 5개,

소형 소스팬(1리터, 15cm) 2개, 동냄비 1개,

세르크틀(30/24/18cm) 7개, 도마 1개,

계량컵(1리터) 1개, 그외 다양한 크기의 컨테이너

공구 - 밀대 1개, 거품기 2개,

레몬 짜는 기구 1개, 체 1개, 여러 크기의 스푼,

쓰레기통 1개

제출용 재료 - 쟁반, 접시, 종이 케이크 접시,

케이크 스탠드, 레이스(디저트용 작은 냅킨),

장식용 테이블보

기타 - 호일, 투명 필름, 코드, 줄, 일회용 컵,

접시 등, 세척기구

■ 참가선수 지참 기구

파이핑 백, 튜브, 비스킷 커터, 스크레이퍼,

조리용 스푼, 칼, 주걱, 작업복, 위생모, 위생화 등

* 참가선수는 위의 기구 외에 필요한 특정 도구를 지참할 수 있다.

채점

심사위원들은 다음 대회의 과제를 함께 결정하며 선수들에게 최소 대회 12주전에 발송한다.

배점 비율 : 컴퓨터를 통해 400~600점제로 전환된다.

	항목	최고 점수
A	팬시 케이크나 3단 케이크	10
B	프티푸르(Petis fours)	15
C	초콜릿	12
D	마지팬(Mazipan)	8
E	전통 별미(케이크)	10
F	초콜릿 장식	20
G	설탕 장식	20
H	적정 배치	5