



- ① 개인부 44명, 단체부 22팀 등 총 66개팀이 경연에 참가해 갈고 닦은 기술을 선보였다.
- ② 이번 대회 영예의 대상 수상자 박세영 학생. 깔끔하고 침착한 작업 태도가 돋보였다.
- ③ 초등학교, 중학교 재학생 등 어린 학생의 참가도 주목을 끌었다. 사진은 격려상을 받은 박지우 학생.
- ④ 이제 막 제과 기술을 익히기 시작한 자녀들을 격려하기 위해 많은 가족들이 대회장을 찾았다.



## 제2회 전국 학생 케이크 데코레이션 경연대회 대상(해전대학 박세영) 비롯해 17개팀 수상 영예

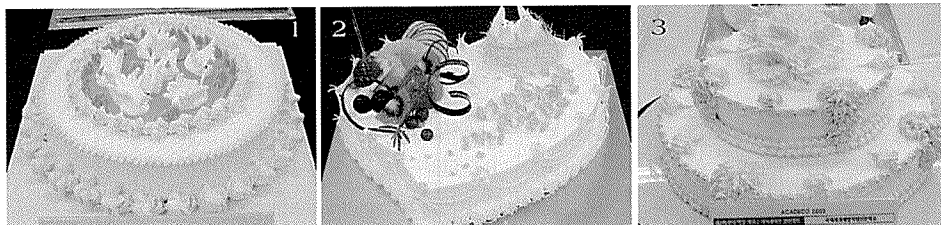
지난 10월 3일 한국제과고등기술학교에서 한국리치식품이 주최하고 월간 제과제빵이 주관하는 제2회 전국 학생 케이크 데코레이션 경연대회가 개최됐다. 지난해부터 실시된 이 대회는 전국의 제과제빵 관련학과 및 교육기관에 재학중인 만 25세 미만의 학생들이 각자의 개성있는 데코레이션 기술을 겨루는 경연대회이다. 경연 부문은 개인부와 단체부 2개 부문으로, 단체부의 경우 2명이 한 개조를 이뤄 공동으로 작업을 진행하도록 했다. 경연 종목은 2개 부문 모두 '생크림 및 식용 장식물을 이용한 케이크 데코레이션'으로 참가자 전원은 각자 대회 규정에 따라 정해진 형식 안에서 2시간 동안 그동안 연습한 실력들을 발휘하는 시간을 가졌다.

심사는 박근성 심사위원장을 비롯해 모두 10명의 심사위원들에 의해 1, 2차 심사 8개 부문에 걸쳐 엄중하게 이뤄졌다. 먼저 총 100점 만점 가운데 40점을 차지하는 1차 심사는 복잡, 준비를 구비, 청결도, 생크림 휘핑 상태 등 기본기로 평가됐다. 이어 2차 심사는 숙련도 및 창작성, 조화 등 디자인 및 기술에 관한 평가로 60점을 만점으로 채점됐다.

개인부 44명, 단체부 22팀 등 총 66개 팀이 참가한 이번 대회는 대상 수상자인 박세영 학생(해전대학 제과제빵계열)을 비롯해 총 17개 팀에게 수상의 영예가 돌아갔다. 대상 수상자인 박세영 학생은 "졸업 후 현장에 진출해 열심히 제과 기술을 연마하며 여성 기술인으로서 우뚝 서겠다"며 포부를 밝혔다.

(취재·사진 / 허미경)

	개인부	단체부
대상	박세영(해전대학)	
금상	이윤희(수원여자대학)	김혜정/이현지(국제제과제빵직업전문학교)
은상	김준근(대구미래대학)	박수경/박종화(김포대학)
동상	최윤선(대전직업전문학교)	김재익/안영총(김상업제과기술학원)
	유수주(대원과학대학)	신승은/이혜진(김상업제과기술학원)
장려상	김영태(서해대학)	손정미/김은정(안동정보대학)
	김효주(한국관광대학)	최진자/장경주(수원여자대학)
	김선화(한국관광대학)	박승미/한상민(신흥대학)
격려상	이은혜(화정중학교), 박지우(청룡초등학교)	



- ① 대상을 수상한 해전대학 제과제빵계열 2학년 박세영 학생의 작품.
- ② 개인부 금상 수상작. 수원여자대학 이윤희 학생의 작품.
- ③ 단체부 금상 수상작. 국제제과제빵직업전문학교 김혜정, 이현지 학생의 작품.