

2004 제 1 회 한국여성제과기술인경연대회

* 대회요강이 변경되었습니다.

- 예선을 거쳐 본선 경합이 계획되었던 제1회 한국여성제과기술인경연대회가 예선, 본선 구분 없이 한번의 출품 경연으로 변경되었습니다.
- 처음 시행되는 대회의 특성상 많은 여성 기술인들의 참가를 유도하기 위해 1~2회 동안은 출품 작품을 가지고 한번의 경연으로 대회를 진행하려 합니다.
- 대회 요강 변동으로 혼란을 드린 점에 대해 진심으로 사과 말씀 드리며, 여성제과기술인의 긍지와 자부심을 심어줄 수 있는 본 대회의 취지에 부합할 수 있도록 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

- ◎ 주 최 : (사)대한제과협회
- ◎ 주 관 : 월간 <베이커리>
- ◎ 후 원 : (주)선인, 한국제과학교
- ◎ 일 정 : ○ 경 연 :
일 시 - 2004년 10월 29일 (금)
장 소 - 한국제과학교
- 전 시 :
일 시 - 2004년 10월 30일 (토)
장 소 - 한국제과학교



■ 목 적

한국여성제과기술 인력을 양성하고 여성으로서 직업성취욕구를 부여하여 제과기술인으로서의 긍지와 자부심을 심어주어 제품개발 의욕을 고양하기 위하여 (주)선인 후원으로 한국여성제과기술인 경연대회를 개최함.

■ 참가규정

◎ 총 칙

- ① 경연대회 참가에 관한 일반 사항은 본 규정에 정하는 바에 따른다.
- ② 본 대회 참가자는 사단법인 대한제과협회 본회 및 지회(부)의 추천을 받은 제과·제빵에 종사하는 여성이면 누구나 참가할 수 있으며 연령 제한은 없다.
- ③ 본회는 출품된 제품에 대하여 보호관리의 의무를 가지나 천재지변등 불의의 사고에 의한 손해에 대해서는 그 책임을 지지 않는다.
- ④ 입상 작품에 대한 저작권 및 초상권은 본회의 소유로 한다.

■ 경 연

◎ 경연분류

경연부문	품 목	참가자격	경연방식	비고(장소)
소형데코레이션 공예	마지팬공예, 설탕공예, 초콜릿공예, 슈거크래프트등	여성기술인	출품	한국제과학교
케이크 및 양과자	앙트르메·기타 케이크류 및 양과자(프티가또)등	여성기술인	출품	한국제과학교

* 참가자는 불참사유가 발생 시 대회 5일 전까지 본회에 통보해야 한다.

◎ 신청 및 자격

- 참가자격 : (사)대한제과협회 본회 및 지회(부)의 추천 받은 여성기술인
- 참가신청 : (사)대한제과협회 지회(부) 경우 본회 신청 지회(부) 미결성 지역은 본회사무실 및 근접한 지회(부) 신청
- 신청서류
 - ① 참가신청서
 - ② 배합비 제조공정(주최측 배부한 양식) 및 사진 1매 (4×6 사이즈)
- 신청마감 : 2004년 10월 19일 (화) 17 : 00 까지
- 경연일시 : 2004년 10월 29일 (금) 14 : 00 까지
- 전 시 : 2004년 10월 30일 (토) 17 : 00 까지

◎ 규 정

● 총 칙

- 1인당 1제품만 출품 가능하며 회원업소별 참가인원 제한은 없다.
- 학교 또는 학원에서는 각 부문 1명만 참가할 수 있다.
- 특별한 사유로 인해 참석하지 못할 시 대회 5일 전까지

본회에 사전 통보 해야 한다.

- 제품에 사용한 재료는 보건복지부 고시에 규정된 원료, 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다
- 출품자의 자사상호를 나타내는 일체의 표시가 있어서는 안되며 위반 시 실격된다.
- 본 규정에 없는 사항은 일반 규정에 의한다.
- 경연 참가자는 검정색 하의, 흰 위생복 상의, 검정색 구두, 모자를 착용해야 한다. (미착용시 입장불가)

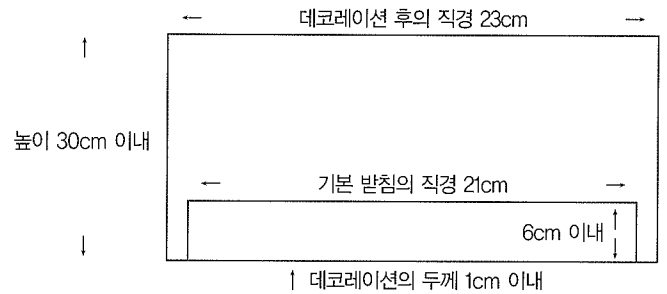
● 소형데코레이션 공예



- ① 소형데코레이션 공예의 시트는 단단한 프루츠케이크를 사용하며 피복은 마지팬을 사용한다. (접수시 심사위원에게 사전 검열을 받는다)
- ② 케이크 직경 23cm를 초과해서는 안되며 (옆 장식 포함 -3호 사이즈, 시트지름 21cm) 높이는 30cm를 초과해서 안된다.
- ③ 공예는 마지팬, 설탕, 초콜릿(플라스틱 초콜릿 포함) 어느 것을 사용해도 무방 하나, 슈거크라프트,

파스티아주 등은 전체 작품의 1/3만 사용이 가능하다.

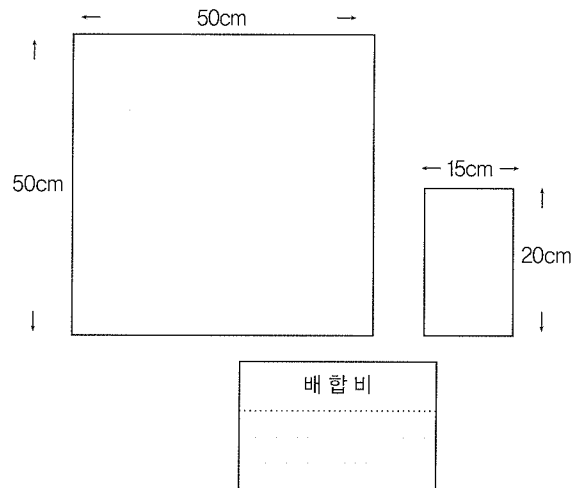
- ④ 진열할 때 일체의 장식을 금하며 제품만 진열해야 한다.



< 참고 : 제품사진 >

● 케이크 및 양과자

- ① 앙트르메 및 케이크류는 3호(시트 21cm) 2개, 양과자(프티가또)는 10개를 제작해야 하며 케이크류는 직경 23cm를 초과해서는 안된다. (옆 장식 포함, 접수시 심사위원에게 사전 검열을 받는다)
- ② 앙트르메 및 케이크류의 윗면에는 설탕 또는 초콜릿 공예 장식을 원칙으로 하며 (총높이 30cm) 양과자(프티가또)는 어떤 장식도 가능하다.
- ③ 앙트르메 및 케이크 1개와 양과자(프티가또) 2개는 시식과 단면도 심사용으로 장식이 없어도 된다.
- ④ 출품한 제품은 50cm × 50cm 이내의 주최측에서 준비한 밑받침에 일체의 장식 없이 제품만 진열한다.



< 참고 : 제품사진 >

- ⑤ 생크림케이크 및 앙트르메(무스케이크)에는 반드시 주재료인 쿼크를 사용해야 된다.
- ⑥ 구운케이크 및 과자류에는 쿼크를 사용하지 않아도 된다.
- ⑦ 대회참가시 재료목록에 표기된 재료는 후원사(선인)의 재료를 사용해야 되며 상기 재료목록 이외의 재료는 타사의 제품도 사용가능하다.
- ⑧ 재료목록

	초콜릿 및 프랄리네류	냉동 퓨레류	냉동과일류	기타
프리미엄급 초콜릿 (스위스)	다크 커버추어	딸기	반절 딸기	레벨벨리 크림치즈
	화이트 커버추어	오렌지 농축액	라즈베리(ME)	림치
	마라카이보 65%	라즈베리	라즈베리(WI)	
그랑크루급 초콜릿 (스위스)	마다가스칼 64%	리치	라즈베리 크림	
	블랙커런트	레드커런트		
	파바나			
	마라카이보 49%	(레몬, 망고, 바나나, 패손프루츠 과일믹스)	레드커런트 송이	
	다크 코팅 초콜릿	살구	블랙베리	
	밀크 코팅 초콜릿	라임	블랙커런트	
코팅 초콜릿류	화이트 코팅 초콜릿	코코넛	장식용과일 (3종 믹스)	
	헤이즐넛 코팅 초콜릿	망고		
	카페 코팅 초콜릿	메론		
몰딩 초콜릿류	다크 몰딩 초콜릿	패손프루츠		
	화이트 몰딩 초콜릿			
	잔두야 다크 초콜릿			
잔두야류	코코스 잔두야			
	데코를			
	헤이즐넛 프랄리네			
	프라리시모 (아몬드 & 헤이즐넛 페이스트)			
프랄리네 및 필링류	알모노사 (아몬드 프랄리네)			
	카무치노 필링			
	트러플 다크			
트러플류	트러플 밀크			
	트러플 화이트			

* 주의 : 생크림케이크 및 앙트르메(무스케이크) 제품은 반드시 쿼크 사용할 것



○ 일정

- 경연장소 : 한국제과학교
- 접수 : 2004년 10월 29일 (금) 14 : 00 까지 출품 마감
- 심사 : 14 : 00 ~ 15 : 30
- 심사집계 : 15 : 30 ~ 16 : 30
- 시상식 준비 : 16 : 30 ~ 17 : 00
- 선수입장 : 17 : 10
- 시상식 : 17 : 20 ~

■ 심사 및 포상

○ 총 칙

2004 제 1 회 한국여성 제과기술인 경연대회의 작품심사, 포상함에 있어 공정성 및 운영상 원활을 기하기 위해 심사위원 구성 심사방법, 포상 등은 본 규정이 정하는 바에 따른다.

○ 심사위원회의 구성 및 운영

- 심사위원회는 본 협회 임원, 업계와 학계인사, (주)선인의 관계자 등으로 기술 분과위원회에서 추천하여 본회 회장이 15명 내외로 위촉한다.
- 심사위원회는 심사위원장 1명, 심사부장 2명, 심사위원으로 구성하며 회장이 위촉 한다.
- 심사위원장은 심사위원회를 대표하며 위원회를 통괄

한다. 심사부장은 위원장을 보좌하고, 심사의 원활한 운영을 기한다. 심사위원은 심사위원장 및 심사부장의 지시를 받아 심사 업무에 충실해야 하고, 공정한 심사를 해야 하며, 최종 집계는 (주)선인과 본 협회가 공동으로 한다.

- 심사위원은 심사를 받을 목적으로 작품을 출품할 수 없으며 찬조 출품은 가능하다.
- 심사위원은 예선 진행 시간에는 일체 참관할 수 없으며 별도의 장소에서 심사위원회회의를 개최한다.
- 작품심사 시간에는 대회장 및 관계자 심사위원 이외에는 일체 참관할 수 없다.

◎ 심사방법

- 심사는 출품 완료된 제품과 제조된 과정을 심사한다.
- 심사는 다음 항목에 의한다. (아래의 항목에 유념하여 심사한다.)
 - 가. 소형테크레이션 공예 : 디자인, 색채, 완성도, 창의성, 주제의 충실도
 - 나. 케이크 및 양과자 : 제조과정, 맛, 디자인, 단면도 또는 색채, 시장성, 창의성
- 심사위원은 각 부문 심사부장의 지휘에 따라 심사를 진행하며, 일체 말은 삼가한다.
- 심사위원은 각 부문별로 우수작품을 선별, 준비된 테이블에 나열한다.
- 심사위원은 입상작품을 선정한 후, 결정된 사항은 구비된 용지에 심사부장이 직접 작성하고 심사위원장의 배석 아래 확인 검증 받은 후 사인(sign)을 한다.
- 각 부문의 입상작품 선정이 마무리된 후에는 각 부문의 심사부장과 심사위원 장이 함께 모여 최종 확인한 후 심사위원장이 사인(sign)한다.
- 심사에 관한 사항은 공표 하는 것을 제외하고 기밀을 유지해야 한다.
- 심사위원장은 심사결과 부문별 출품 수 및 제품수준이 미흡하다고 인정할 경우에는 심사부장, (주)선인과 협의하여 대회장의 승인을 얻어 해당 부문의 시상 대상을 축소 조정할 수 있다.
- 참가자는 심사 결과에 이의를 제기할 수 없다.

- 심사에 필요한 사항으로서 본 규정에 없는 것은 심사위원장, 심사부장, 본회 기술분과위원장, 기술지도위원장, (주)선인의 협의를 거쳐 대회장이 결정한다.

◎ 포 상

○ 시상내역

구 분	수상인원	상 금	비 고
최우수상	각 2명	각 2,000,000원	상장 및 메달, 해외연수 비용
금상	"	"	상장 및 메달, 상금
은상	"	"	"
동상	"	"	"
장려상	"	"	상장 및 상금
합계	10명		

- 시상식에 불참하는 수상자는 수상 포기자로 간주하여 차점자에게 수상한다.
- 각 부문 최우수상 수상자의 상금은 증서를 전달하고, 협회가 주관하는 해외 연수 비용으로 지출한다.
- 최우수 수상자가 본회가 실시하는 연수프로그램에 불참시 그 부문의 차점자(금상)가 이를 대신한다.
- 모든 수상자는 위생복(검정색 하의, 흰 위생복 상의, 검정색 구두, 모자)을 반드시 착용해야 한다. (미착용시 입장 불가)
- 수상자 이외 본선 진출자에게는 입상증을 수여한다.
- 최우수 수상자는 여성제과기술인 클럽의 회원이 된다. (지울적으로 클럽 운영을 함으로써 본 대회의 진행 또는 기술세미나 강사 확보, 지속적인 제품 개발 등을 통하여 제과업계 또는 후원업체에 기여할 수 있음)



대회 시정에 따라 변경될 수 있음