

Busan Marina Chef Challenge 2018



‘부산 마리나 셰프 챌린지 2018’ 참가규정

- 
 - 명 칭 : 부산 마리나 셰프 챌린지 2018
Busan Marina Chef Challenge 2018
 - 일 시 : 2018. 6. 29(금) ~ 30(토) 2일간
 - 장 소 : 백스코 2전시관 4D홀
 - 주 최 : 부산광역시
 - 주 관 : (사)한국조리사협회부산시지회
 - 후 원 : 농림축산식품부, 교육부, 해양수산부,
식품의약안전처, (사)한국조리사협회중앙회
 - 공식홈페이지: <http://www.bife.kr> 신청접수 : bmcc2018@naver.com
 - ※ 농림축산식품부, 교육부, 해양수산부, 식품의약안전처 협의중

1. 참가 신청 접수 및 본선참가자 통보

- (1) 참가신청 : 2018. 3. 1(목) ~ 5. 30(수)
 - 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- (2) 참가자격 : 제한 없음
- (3) 참가부문
 - 전시경연 : 크루즈선상요리, 로컬푸드요리, 프랜차이즈요리, 푸드조각전시
 - 라이브경연
 1. 2인 경연(2인1조)
 2. 단체경연(4인1조 : 팀장 1명, 선수 3명)
- (4) 참 가 비
 - 전 시 경 연 : 50,000원(1인)
 - 라이브 경연 : 2인 경연 : 100,000원, 단체경연(마리나컵) : 300,000원
- (5) 제출서류 : 참가 신청서, 레시피
 - 참가 신청서 다운 : <http://www.bife.kr>
 - 참가 신청서 접수 : bmcc2018@naver.com
- (6) 예선서류심사 : 2018. 6. 5(화)
- (7) 본선참가통보 : 2018. 6. 10(일) 팀 대표 개별문자 및 전화통보
홈페이지(www.bife.kr) 공지
- (8) 본선참가일정 : 홈페이지(www.bife.kr) 6. 13(수) 이후 확인

2. 대회 일정

가) 전시 경연

- 참가신청 : 2018. 3. 1(목) ~ 5. 30(수)
- 참가자격 : 제한 없음
- 접수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- 참가비 : 50,000원(1인)

- 셋팅일시 : 6. 29(금)~30(토) 08:00~10:00
- 심사일시 : 6. 29(금)~30(토) 10:30~12:30
- 전시일시 : 6. 29(금)~30(토) 10:00~18:00 (18:00 이후 개인 정리)
- 경연내용

경 연 종 목	참가자 시상식
크루즈 선상요리, 로컬푸드요리, 프랜차이즈요리, 푸드조각전시	150팀

- 시상식 : 2018. 6.29(금) 17:00~18:00, 6.30(토) 16:00~17:00
 - 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
 - 참가자 전원 WACS(세계 조리사연맹) 인증서 수여

나) 라이브 경연(2인 경연, 단체 경연)

- 참가신청 : 2018. 3. 1(목) ~ 5. 30(수)
- 참가자격 : 제한 없음
- 참가팀 구성 : 2인 경연(2인 1조) 단체 경연(4인 1조)
- 접수 : 참가 신청 접수는 선착순으로 진행되며, 각 경연종목은 접수마감일 이전에 등록 종료될 수 있음
- 참가비 : 2인 경연 100,000원, 단체 경연 300,000원
- 경연일시 : 6. 29(금)~6. 30(토)

경 연 종 목	1 조10팀 (단체경연)	2조 10팀 (2인경연)	3조 10팀 (2인경연)	4조 10팀 (2인경연)
라이브 경연	09:00-12:00	12:30-13:30	14:00-15:00	15:30-16:30

※ 경연 시간은 변경될 수 있음.

- 시상식 : 2018. 6. 29(금) ~ 30(토) 17:30 ~ 18:30
 - 참가자 전원 시상식 참가(복장규정준수)
 - 참가자 전원 WACS(세계조리사연맹) 인증서 수여

3. 참가등록 안내 및 규정공통사항

- (1) 참가자격 : 제한 없으며, 일반부, 학생부 구분 없다.
- (2) 팀 구성 : 전시 경연, 라이브 부문 2인전, 단체전(4인 1조)으로 나눈다.
- (3) 접수기간 : 2018. 3. 1(목) ~ 5. 30(수)
 - 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 있음
- (4) 제출서류 : 참가신청서, 레시피
 - 서류양식 : 홈페이지 www.bife.kr
 - * 레시피는 반드시 영문으로 작성한다.
 - 본선 경연일시 : 접수 마감 후 홈페이지 공고 및 팀 대표 문자로 발송
 - 참가신청서 제출은 ‘부산마리나 셰프 챌린지 2018’ 참가규정에 동의함을 의미하며, 경연 참가자는 신청서, 레시피 제출 전 참가 규정을 숙지한다.
 - 문 의 : (사)한국조리사협회부산광역시지회 051-243-9366
- (5) 식 재료 : 작품전시에 필요한 재료는 참가자가 준비하되 보건복지부 고시에 규정된 원료 및 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- (6) 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.
- (7) 준비물 :
 - 네임택 : 각 팀은 참가 당일 셋팅된 음식과 함께 자세한 설명이 첨부된 네임택을 준비해야 한다.(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.)
- (8) 참가자는 행사 시간 1시간 전에 경연장에 도착해야한다
(경연시작 45분 전에 주최측에 통보)
- (9) 경연을 끝내고 돌아간 후 경연장 뒤처리 상태 또한 심사기준에 반영된다.
- (10) 출품요리의 저작권은 주최 측에 있다.

- (11) 주최측은 참가자 소지품 분실 및 파손에 대한 일체의 책임을 지지 않는다.
- (12) 참가자는 심사위원의 최종결정에 따라야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의 신청도 허용 되지 않음을 원칙으로 한다.

4. 심사 진행은 다음 순서에 의한다.

- (1) 세계조리사연맹 채점심사규정에 따라 심사 위원들이 각 부문별로 심사하며, 입선작품을 선정하여 심사 위원장에게 제출한다.
 - 대회 심사 위원장이 세계조리사연맹 채점심사규정에 따라 수상자를 결정한다.
 - 상위득점 순으로 특별상, 대상, 최우수상, 우수상, 장려상을 수상한다.
- (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.

5. 시상

가) 시상 기준

100점	금메달 특별상
90 - 99점	: 금메달과 상장
80 - 89점	: 은메달과 상장
70 - 79점	: 동메달

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

6. 시상 내역

(1) 식품의약품안전처장상

	상장구분	수상 팀	안 내 사 항
특별상	식품의약품안전처장 상장	1 팀	WACS 심사규정 메달시상

※ 개인전시, 라이브경연(2인전, 단체전)에서 최고 득점자에게 수여한다.

(2) 전시경연

구 분	상 장 구 분	수상 팀 (20팀)	안 내 사 항
대 상	부산시장 상	1팀	WACS 심사규정 메달시상
최우수상	부산식약청장 상	2팀	
우 수 상	부산시교육감 상	3팀	
장 려 상	국회의원 상	4팀	

(3) 라이브 경연(2인전)

구 분	상 장 구 분	수상팀	안 내 사 항
대 상	부산시장상	1팀	WACS 심사규정 메달시상
최우수상	부산식약청장상	1팀	
우 수 상	부산시의회장상	3팀	
장 려 상	국회의원상	10팀	

(4) 라이브 경연(단체전(마리나컵))

구 분	상 장 구 분	수상팀	안 내 사 항
대 상	부산시장상	1팀	WACS심사규정 메달시상
최우수상	부산식약청장상	1팀	
우 수 상	부산시의회장상	3팀	
장 려 상	국회의원상	10팀	

※ 최고 득점순으로 대상, 최우수상 수여(금메달 수상자)한다.

○ 접수기간 : 2018년 3월 1일 ~ 5월 31일 18:00시 도착 분

○ 접 수 처 : (bmcc2018@naver.com) 051-243-9366

I. 전시경연대회

카테고리 A : 크루즈 선상요리

종목 1. 핑거푸드 / 타파스 - 전시

- 크기 : 20그램 정도의 한입 크기
- 기물 : 자기류, 유리, 컵, 스푼 또는 적절한 서빙 그릇에 담아 전시
- 3종류 x 각각 6쪽씩 : 차갑게 준비되어 차갑게 전시
- 3종류 x 각각 6쪽씩 : 뜨겁게 준비되어 차갑게 전시
- 한 접시에 6종류를 한 개씩 담아 전시
- 설명서 첨부

종목 2. 뷔페 요리 플레터 1개

- 뷔페요리 플레터는 3가지 주요재료와 각 주재료에 어울리는 가니쉬 3가지를 포함
- 끝부분의 (자투리) 조각들은 가장 보기 좋은 부분과 가까이 놓여 져야 함
- 8인분 뷔페요리로 차갑게 전시
- 뷔페요리 플레터는 샐러드와 적어도 2가지 이상의 소스나 처트니와 함께 제공
- 전시용과 별도로 1인분을 하나의 접시에 담아 제시

종목3. 3코스 채식요리(ovo-lacto) 요리

- 고기는 먹지 않지만 유제품과 계란을 먹는 채식주의자 요리
- 스타터, 메인 코스, 디저트가 포함되는 1인분 요리
- 각각의 접시에 담아 차갑게 전시
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

종목 4. 3코스 요리

- 디저트를 포함하여 3코스 요리 1인분을 차갑게 전시
- 영양의 균형 • 설명서

카테고리 B : 로컬푸드요리

종목 1. 핑거푸드 / 타파스 - 전시

- 크기 : 20그램 정도의 가능한 한입 크기
- 기물 : 자기류, 유리, 컵, 스푼 또는 적절한 서빙 그릇에 담아 전시.
- 3종류 x 각각 6쪽씩 : 차갑게 준비되어 차갑게 전시
- 3종류 x 각각 6쪽씩 : 뜨겁게 준비되어 차갑게 전시
- 한 접시에 6종류를 한 개씩 담아 전시
- 설명서 첨부

종목 2. 뷔페 요리 플레터 1개

- 뷔페요리 플레터는 3가지의 주요재료와 각 주재료에 어울리는 가니쉬 3가지를 포함
- 끝부분(자투리) 조각들은 가장 보기 좋은 부분과 가까이 놓여져야 함
- 8인분 뷔페요리이며 차갑게 전시
- 뷔페 요리 플레터는 샐러드와 2가지 이상의 소스나 처트니와 함께 제공
- 전시용과 별도로 1인분을 하나의 접시에 담아 제시

종목 3. 3코스 채식요리(ovo-lacto) 요리

- 고기는 먹지 않지만 유제품과 계란을 먹는 채식주의자 요리
- 스타터, 메인 코스, 디저트가 포함되는 1인분 요리
- 각각의 접시에 담아 차갑게 전시한다.
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

종목 4. 3코스 요리

- 디저트를 포함하여 3코스 요리 1인분을 차갑게 전시
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

카테고리 C : 프랜차이즈요리

종목 1. 브런치 요리(각각 다른 메인요리 3종) - 전시

- 계란요리 1종 포함한 요리
- 브런치 요리에 어울리는 각각 2종
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

종목 2. 육류 요리(쇠고기, 돼지고기 포함, 각각 다른 메인 요리 3종) - 전시

- 프랜차이즈 요리에 어울리는 요리 3종
- 각각의 접시에 담아 차게 전시
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

종목3. 3코스 채식요리(ovo-lacto) 요리

- 고기는 먹지 않지만 유제품과 계란을 먹는 채식주의자 요리
- 스타터, 메인 코스, 디저트가 포함되는 1인분 요리
- 각각의 접시에 담아 차게 전시한다.
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

종목 4. 3코스 요리

- 디저트를 포함하여 3코스요리 1인분을 차게 전시
- 영양의 균형 • 설명서 첨부

카테고리 D : 푸드조각 전시

종목 1. 과일 또는 야채 조각 (전시)

- 경연을 위한 야채 또는 과일이나 도구는 참가자가 가져온다.
- 눈에 보이는 지지대는 사용을 금한다.
- 전시 준비 시간은 6월 29일(금)-30(토) 08:00~10:00이며, 미리 준비해서 가져와 심사 후 공개 전시한다.
- 재료는 자연 상태여야하며, 사전 조각은 금한다.
- 디스플레이 용도나 지지대를 사용할 수 있으나 심사에는 제외된다.

카테고리 A~D 의 상장 및 메달 점수 표

100점	:	금메달 특별상
90 - 99점	:	금메달과 상장
80 - 89점	:	은메달과 상장
70 - 79점	:	동메달

□ 공통 준수 사항

- (1) 조적위에서 제공하는 테이블(전시 공간) 사이즈는 90cm × 90cm이며 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 철거한다
-시상식 : 2018. 6. 29(금)~30(토) 18:00~19:00

□ 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
프리젠테이션/혁신	0-30	- 현대적 스타일 - 우아한 프리젠테이션 - 세련미
구 성	0-30	- 영양적 균형,비타민,탄수화물,단백질,지방, - 요리색깔의 조화, 식재료 정확한 비율 - 색깔의 풍미, 실용적인 요리
정확한 전문준비	0-30	- 현대적 요리의 예술성, - 식품의 올바른 기본포인트
서비스	0-10	- 음식의 깨끗한 배열, 인공적인 장식 - 지체된 시간, 제공 가능한 서비스

II. 라이브 2인 경연(2인 1조)

카테고리 A-1 : 크루즈 선상요리

종목 1. 육류요리 개인 라이브

(메인 코스-육류/가금류/야조류, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 크루즈선상요리 에피 1종, 메인 1종 코스 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 제공한다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 2. 해산물요리 개인 라이브

(메인 코스- 해산물, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 크루즈선상요리 에피 1종, 메인 1종 코스 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 었는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 3. 생선을 이용한 개인 라이브

(메인 코스- 생선, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 크루즈선상요리 에피 1종, 메인 1종 코스 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 었는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 4. 채소를 이용한 개인 라이브

(메인 코스- 채소(베지테리안요리))

- 60분 안에 크루즈선상요리 에피 1종, 메인 1종 코스 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 었는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

카테고리 B-1 : 로컬푸드요리

종목 1. 육류요리 개인 라이브

(메인 코스-육류/가금류/야조류, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 로컬푸드요리 에피 1종, 메인 1종 코스 1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 었는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 2. 해산물요리 개인 라이브

(메인 코스- 해산물, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 로컬푸드요리 예피 1종, 메인 1종 코스 1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 3. 생선을 이용한 개인 라이브

(메인 코스- 생선, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 로컬푸드요리 예피 1종, 메인 1종 코스 1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 4. 채소를 이용한 개인 라이브

(메인 코스- 채소(베지테리안요리))

- 60분 안에, 로컬푸드요리 예피 1종, 메인 1종 코스 중 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

카테고리 C-1 :프랜차이즈 요리

종목 1. 브런치 요리 개인 라이브

(메인 코스-계란요리가 포함 및 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 프랜차이즈요리를 예피 1종, 메인 코스 1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총6접시를 제출한다.
- 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 2. 육류 개인 라이브

(메인 코스- 쇠고기, 돼지고기, 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 프랜차이즈 요리를 예피1종, 메인 코스1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 3. 생선을 이용한 개인 라이브

(메인 코스- 생선, 해산물 단독으로 또는 혼합하여)

- 60분 안에, 프랜차이즈 요리를 예피1종, 메인 코스1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총 6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

종목 4. 채소를 이용한 개인 라이브

(메인 코스- 채소(베지테리안요리))

- 60분 안에, 프랜차이즈 요리를 예피1종, 메인 코스1종 한 가지씩 요리한다.
- 음식은 각각 1인분씩 접시에 담아 총6접시를 제출한다.
- 전분과 야채를 포함하여 적절한 가니쉬를 엮는다.
- 접시와 식재료는 참가자들이 준비한다.

* 사전 조리 허용 범위

- **셀러드** - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절각을 하면 안된다.
- **야채/과일** - 껍질을 벗기고 자를 수 있으나, 예쁘게 다듬거나 조리가 되어 있으면 안된다.
- **파스타&반죽** - 재료를 준비할 수 있으나 조리가 되어있으면 안된다.
- **생선/해산물/조개류** - 내장과 비늘을 제거하여 깨끗하게 손질한 것, 통째로 살을 바르거나 자르지 않는다.
- **양고기/소고기/닭고기/돼지고기** -분할할 수 있으나 조리가 되어있으면 안된다.
- **무스** - 경연시간 안에 만들어져야 함 (갈아 놓은 것은 허용)
- **절인 단백질** (Marinated proteins) - 미리 절여진 단백질 허용한다.
- **소스** - 졸일 수 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안된다.
- **육수** - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- **드레싱** - 경연시간 안에 만들어져야 한다.
- **쿨리스** (몹은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- **스폰지** - 미리 만들어 가져올 수 있으나 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안된다.

* 시간 제한이 있는 경연이므로 정해진 시간 안에 참가자의 요리 솜씨를 보여줘야 한다.

경연 종료시간 10분전까지 임의로 퇴장할 수 없다.

1) 공통 준수 사항(라이브 2인 경연)

- 참가팀은 2인1조이다.
- 경연시간은 총 1시간이 주어진다.
- WACS(세계조리사연맹)의 규정에 따라 미리 조리가 된 재료는 사용 불가하다.
- 참가팀에게 글로벌 셰프 경연대회와 동일하게 모든 기구를 갖춘 3m x 3m 주방 시설이 제공된다.
- 참가팀은 뜨거운 요리 부문을 위해 개인 접시를 준비한다.
- 심사 완료 후 개인 기물 및 접시를 가져가야 한다.

2) 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
요리준비과정	0-10	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태
전문적인 준비	0-25	- 음식과 위생 기본 준비 - 실용적인 요리 - 적절한 전분 및 채소, 조리기술
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

Ⅲ. 라이브 단체전 경연(4인 1조)

1) 단체전(부산 marina 셰프 컵) 제출 작품

연 번	분 류	세 부 사 항
1	샐 러 드	-부산에서 나는 생선 혹은 해산물을 곁들여 만든 차가운 샐러드 1종 -중량 40g 미만 * 10접시
2	에피타이저(전채)	-부산에서 나는 생선 혹은 해산물을 주재료로 한 에피타이저(전채요리) -중량 60g 미만 * 10접시
3	수 프	-부산에서 나는 생선 혹은 해산물을 주재료로 한 수프, 따뜻하거나 차가운 수프 -120ml * 10인분
4	메 인 요 리	-부산에서 나는 해산물을 주재료로 한 따뜻한 메인요리와 약간의 야채를 곁들인다. -탄수화물은 배제하고 구성한다. -중량 80g 미만 * 10접시
5	메 인 요 리	-부산에서 나는 생선을 주재료로 한 따뜻한 메인요리와 약간의 야채를 곁들인다. -탄수화물은 배제하고 구성한다. -중량 80g 미만 * 10접시
6	밥/면류	-부산에서 나는 생선 혹은 해산물을 곁들인 탄수화물요리 -쌀요리, 면요리 등이 될 수 있다. (예 : 전복죽, 명게비빔밥, 고등어라면 등등) -중량 60g 미만 * 10접시

2) 사전 조리 허용 범위

- 샐러드 - 세척한 상태로 가져올 수 있지만 절각을 하면 안된다.
- 야채/과일 - 껍질을 벗기고 자를 수는 있으나, 예쁘게 다듬거나 조리가 되어있으면 안된다.
- 파스타&반죽 - 준비할 수는 있으나 조리가 되어있으면 안된다.
- 생선/해산물/조개류 - 내장과 비늘을 제거하여 깨끗하게 손질한 것, 통째로, 살을 바르거나 자르지 않는다.
- 무스 - 경연시간 안에 만들어져야 한다(갈아 놓은 것은 허용)
- 절인 단백질 (Marinated proteins) - 미리 절여진 단백질은 허용한다.
- 소스 - 졸일 수는 있지만 완성이 되어 있거나 양념이 첨가되어서는 안 됨
- 육수 - 대회장으로 가져 올 수 있다.
- 드레싱 - 경연시간 안에 만들어져야 한다.
- 콜리스 (끓은 과일 소스) - 퓨레 상태로는 들여올 수 있지만 경연시간 안에 완성되어야 한다.
- 스펀지 - 미리 만들어 가져올 수 있지만 잘려져 있거나 모양을 만들어서는 안된다.

3) 공통 준수 사항

- 참가팀은 4인1조(팀장 1인, 팀원 3인)이며, 팀장도 조리할 수 있다.
- 경연시간은 총 3시간이 주어진다.
- 부산에서 나오는 생선, 해산물을 주제로 한 각각의 코스를 구성하며 그 외 어떠한 육류, 가금류 등을 사용할 수 없다.
- 위 사항을 위반할 경우 팀이 획득한 총점의 10%를 감점한다.
- 참가팀은 경연/심사시간이 종료되면 식자재, 식기를 가지고 즉시 철수한다.
- 금/은/동메달을 수상할 경우 팀원 전원에게 메달 및 인증서가 수여된다.
- 최고 득점 팀에게는 팀원 전원에게 메달 및 인증서와 팀별 대회cup이 함께 수여된다.
- 경연 당일 최종 레시피 카드 3부를 출력하여 심사위원에게 제출한다.
- 각각의 코스는 10인분으로 조리하며, 각각의 코스에 따른 중량 규정을 준수한다.

4) 심사평가 기준

심사기준	점수	평가내용
요리준비과정	0-10	- 작업 준비 및 서비스 계획 - 정확한 시간계획 - 위생상태
전문적인 준비	0-25	- 음식과 위생 기본 준비 - 실용적인 요리 - 적절한 전분 및 채소, 조리기술
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	- 맛유지, 적절한 양념, 품질, 색깔, - 표준화 된 영양가치

라이브 단체경연



부산마리나셰프챌린지 2018
BUSAN MARINA CHEF CHALLENGE 2018
라이브 단체경연 신청서
A petition for a group contest

구분 (division)	이름(NAME)		생년월일 (Date of birth, birth date)	휴대전화 (Cell Phone)	이메일 (E-mail)	소속 (Occupation/Work)
	한글	English				
셰프 1 (Chef 1)						
셰프 2 (Chef 2)						
셰프 3 (Chef 3)						
팀장 (Team Leader)	(Fax)		주소(Address)			

- 경연일정 : 2018. 6월 29(금)~30일(토) (Contest schedule: 2018. June 29 (Fri) - 30 (Sat))
- 등록비 : 300,000원(Registration fee : 300,000won)
- 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)

2018 년 월 일

팀장 성명(Team Leader's Name) :

서명(Signature)

참가신청접수 : (bmcc2018@naver.com)

Application for participation: E-mail ; (bmcc2018@naver.com)

