



제 11 회 이금기 요리대회 (대학부)

-대회 예선 규정 안내-

04. 2017

[예선 기본 규정]

1. 전국의 조리 관련 학과에 재학 중인 학생이면 누구나 참가할 수 있다.
* 단, 학교별로 신청 후, 요리대회 접수 가능
2. 참가 신청서 제출은 자동적으로 '제 11 회 이금기 요리대회' 규정에 동의함을 의미하므로, 참가자는 신청서 제출 전에 대회 규정을 숙지해야 한다.
3. 정확한 레시피를 정해진 기일까지 제출해야 하며, 수정할 수 없다. 부득이 수정을 원할 시에는 대회 시작 일주일 전까지 학과 사무실 또는 담당 교수에게 통보한다.
4. 발표된 적이 있는 작품으로 참가해서는 안되며, 이 경우 심사에서 제외되고 시상식 후에라도 취소될 수 있다.
5. 통보 없이 대회에 불참하는 일이 없기 위해 참가자의 주소 및 연락처 변경 등 세부적인 사항들이 바뀌었을 때 대회 본부에 그 사실을 전달해야 하며, 그렇지 않아 발생한 불이익에 대한 책임은 참가자에게 있다.
6. 이금기는 참가자들의 전시품, 조리장비 및 기구, 개인 소지품의 손상이나 분실에 대하여 책임을 지지 않는다.
7. 모든 출품작에 대하여 전시, 녹화, 상영, 요리책 제작 판매 등에 관한 모든 저작권은 이금기에 있으며, 또한 이금기의 승인 없이는 요리에 관한 어떤 출판이나 재생, 복사 등을 할 수 없다.

[예선 세부 규정]

1. 모든 참가자는 대회 장소에 최소한 대회 시작 30 분 전에 도착해야 하며, 정해진 시간 내에 경연장에 도착하지 않을 경우 실격 처리된다.
2. 작품 전시실은 심사 채점이 모두 완료 된 후에 선수 및 참관인들에게 개방한다.
3. 참가자와 그 관련 인원들은 지정된 공간에서 소지품을 보관하고 휴식을 취할 수 있다.
4. 경연시간은 90 분간 진행한다.
5. 작품은 이금기 소스와 소고기를 활용한 개인의 창작요리여야 하며, 전시용 1 인분과 시식용 1 인분을 정해진 시간 내 조리를 완료하여 경연 테이블 위에 진열한다.

※주어진 10 가지 이금기 소스 외에 개인적으로 구비해서 준비한 기타 이금기 소스 활용 가능

6. 육수는 미리 준비된 것을 사용할 수 있으며, 그 외의 모든 재료들은 대회 경연장에서 조리되어야 한다.
7. 모든 재료는 미리 씻어서 준비해 올 수 있으나 커팅 및 조리는 대회 경연장에서 해야 한다.
8. 완성 요리에 대한 코팅 작업을 불허한다.
9. 모든 음식은 위생적으로 준비되어야 하며 인공색소나 화학 조미료를

사용해서는 안 된다.

10. 조리 기구 및 도구는 학교 물품 확인 후 필요에 의하면 개인이 준비한다.

[예선 복장 규정]

1. 위생복은 참가자 본인이 개별적으로 준비한다. (필수)

(검은색 바지, 앞치마, 자유 색상의 머플러, 안전화, 조리 모 등)

[예선 심사 규정]

1. 요리경연 심사는 심사위원단에서 모든 것을 결정하여 집행한다.
2. 참가자는 심사위원단의 최종 결정에 전적으로 동의해야 하며, 심사에 대한 어떠한 항의나 이의 신청도 허용되지 않음을 원칙으로 한다.
3. 심사위원단 구성 : 요리 전문가로 구성된 심사위원 3 명으로 구성.
(심사 위원장 1 명, 학교 내부 1 명, 학교 외부 1 명)
4. 준비성과 위생, 조리 기술 숙련도, 작품성과 상품성 및 맛을 기준으로 심사한다.
5. 참가자는 완성 작품을 지정된 시간에 지정된 장소에 전시하지 못하면 심사에서 제외된다.
6. 미 완성된 작품은 심사에서 제외된다.
7. 서류심사에 제출된 레시피 및 식 재료가 실제 예선 경연과 다를 경우 불이익을 받을 수 있다.

8. 기타 기본 규정을 위반하는 참가자는 실격 처리 된다.
9. 심사위원 또는 대회운영본부에서 출전 작품이 창작 레시피가 아닌 것으로 확인되면, 수상 및 참가가 취소 될 수 있다.

- 이 상 -