

‘제10회 코리아웹콘테스트 기념’
2011 우승 요리경연대회 공모요강

1. 요리경연대회 행사개요

▶ 일 시 :

참가신청 및 작품접수: 5.23-8.1

예선(온라인심사): 8.2-8.6

본선(오프라인심사): 2011. 8.13(토) 14:00 ~ 16:00

▶ 장 소 : 우승대학교 우승타워 13층 슬파인레스토랑

▶ 주 최 : 우승대학교, 대전MBC

▶ 주 관 : 우승대학교 외식조리학과

▶ 참가대상: 중고등부- 요리에 관심 있는 학생 누구나 2인 1조

▶ 주 제: ‘수험생을 위한 도시락’

요리에 관심있는 중고생이라면 누구든지 쉽게 요리할 수 있는(조리전문가가 아니더라도) 본인만의 독특하고 창의적인 요리법을 표출할 수 있는 경연의 장을 마련

▶ 참가방법

■ 1차 온라인 접수: 레시피 및 요리사진 업로드(공모전홈페이지) -> 별도의 업로드 솔루션을 통해 창의적이고 독창적인 자신만의 요리레시피를 대회홈페이지에 공개

(레시피는 재료의 분량과 조리과정을 구체적으로 설명하고 요리사진 또는 동영상을 첨부)

■ 2차 오프라인 요리대회 개최: 온라인 통과자를 대상으로 전시대회 성격의 요리대회로 심사위원들이 맛에 대한 평가와 함께 작품에 대한 질문답변을 통한 면접점수를 반영한다.

2. 2차 본선 요리경연대회 개요 (8.12, 금 14:00- , 슬파인레스토랑)

▶ 경연주제 : 수험생을 위한 도시락

시간	행사내용	비 고
13:00-14:00	본선접수(예선통과자)	
14:00-15:00	디스플레이 위한 작품조리	완제품 코드를 위한 조리실 제공
15:00-15:10	작품제출	슬파인레스토랑 內 지정된 테이블
15:10-16:00	시식 및 심사	
16:00-17:00	호텔외식조리대학 시설견학	심사결과 취합
17:00-18:00	시상식	

- 출전자는 경연대회 30분전(13:30) 도착완료

- 조리장소: 11층 주방() ()호 / 추후 홈페이지를 통해 공지

- 작품제출 : 각 선수의 작품은 지정된 시간(15:00~15:10), 지정된 장소(슬파인레스토랑), 지정된 테이블에 제출해야한다. 시식용, 전시용 각각 배치한다.

- 작품구성 : 1팀 1작품으로 제출하되 구성은 시식용1set, 전시용1set으로 준비한다

1 경연테이블 4팀 사용

- 완성작품 심사: 심사 시 참가자 작품 설명

- 작품심사위원 : 심사위원은 총 〇명으로 하며, 위원 중 심사위원장을 둔다. 심사위원은 경

연대회 주최 학과교수로 구성한다.

- 완제품된 요리에 대한 심사위원/참가자 간의 질문답변을 통해 요리의 창의성,아이디어 등을 자세히 듣는다
- 온라인상 제출된 작품과 면접당일날 제출한 작품간 상이할 경우 수상에서 제외될 수 있음
- 심사위원의 면접을 통해 질문답변시 대리제작/출품 의혹이 제기될 경우 심사위원회의 회의를 거쳐 수상권에서 제외될 수 있음
- 타공모전 수상경력이 있는 작품은 시상에서 제외됨
- 우송대학교 지원물품: 팀별 가스레인지, 도마1, 프라이팬2, 생수1.5L
- 기타사항 : 경연대회 규정에 규정되지 않은 사항에 대해서는 일반적인 규정에 따른다.

▶ 참가자 준수 및 알림사항

- 예선통과자는 완제품된 요리를 전시용, 시식용으로 사전에 준비해 올 것
시식용 1set(10 portion/한입사이즈로 10개)
전시용 1set
- 요리 완제품 준비: 참가자 본인 준비(시간 내 전시될수 있도록 사전에 준비)
- 조리도구 : 경연에 필요한 조리용 칼은 개인이 지참함을 원칙으로 하며, 아울러 경연참가자가 필요하다고 생각하는 조리도구의 반입도 허용한다.
- 디스플레이시간: 1시간(완제품 코드를 위한 조리실 제공)
- 개인위생 : 경연대회 참가자는 앞치마를 착용한다
- 평가 및 심사기준

평가기준	점 수
작품의 독창성/아이디어	40
작품의 표현성 (식재료구성 및 활용)	30
작품의 맛	30

- 시상내용

구분	중고등부 (우송대학교 총장)	
	팀수	시 상 내 역
금 상	1팀	상금 800,000원
은 상	1팀	상금 600,000원
동 상	3팀	상금 400,000원
장려상	8팀	상금 200,000원

- 기타사항 : 경연대회 규정에 규정되지 않은 사항에 대해서는 일반적인 규정에 따른다.