



SFH
FOOD & HOTEL
SEOUL



CULINARY CHALLENGE 2018

1-4 May 2018

KOREAN INTERNATIONAL
EXHIBITION CENTER (KINTEX)



ORGANIZED BY



ALLWORLD
EXHIBITIONS

kotra

Korea Trade-Investment
Promotion Agency

CO-PARTNER WITH



ENDORSED BY



MAIN SPONSOR



Seoul Food & Hotel 2018 Culinary Challenge

2015 년 성공적으로 개최한 이래로 Seoul Food & Hotel 2018 (UBM-Allworld 및 Kotra 주최) 요리경연대회의 전반적인 목표는 한층 더 향상된 대회를 이끌어 나가는 것과 후원사가 카테고리 별로 제품 후원을 함으로써 홍보 효과를 얻어 가는 것입니다.



각 카테고리는 경연장에서 직접 조리되어 맛과 외관에 초점을 맞춰 심사가 이루어지며, 후원제품은 참가자의 경연시간 직전에 분배됩니다. 이외의 모든 재료들은 참가자 본인이 준비해야 합니다.

2018 년에는, 해외 참가자들과 몇 가지 전시 경연이 포함될 예정입니다. 인덕션, 오븐, 냉장고, 싱크대와 같은 주방기기는 기본 제공됩니다.

심사위원은 국내외의 요리 업계 종사자들로서 WACS 의 인증을 받은 심사위원으로 구성됩니다. 심사위원은 국제적으로 인증된 심사기준에 의해 평가하며, 점수에 따라 참가자에게 금, 은, 동메달을 수여합니다. 모든 참가자들은 참가 증명서를 받게 되며, 각 카테고리 별 Top 3 참가자들은 해외 견학, 현금 등 다양한 상품을 받을 수 있습니다.

본 대회는 국제 심사위원 Alan Palmer 가 총괄하며 한국조리사협회(KCA)와 협약을 맺고 관련 협회와 학교의 지원을 받고 있습니다. 또한 세계조리사회연맹(WACS)의 승인을 받았습니다.

UBM-Allworld 는 싱가포르, 홍콩, 중국, 말레이시아 등 아시아 지역을 바탕으로 식품전시회와 요리경연대회를 주최하고 있습니다.

Alan Palmer
Chief Judge and Chairman Organising Committee

Message from Jeong-Hak Kim President, Korea Chefs Association



조리사 여러분!
환영합니다.

한국조리사협회는 UBM-Allworld과 함께 대한민국 식문화 발전과 한국요리의 글로벌화를 위하여 Seoul food&Hotel 요리대회를 개최합니다.

매년 5월 KINTEX에서 진행되는 이 대회는 Chef들의 솜씨를 자랑하는 경연의 장으로 WACS 세계조리사연맹의 승인을 받았고 심사위원단에는 WACS 인증을 받은 세계적인 요리사들로 구성되어있습니다. 또한 한국에서 유일하게 WACS의 채점방식, 경기진행 방식을 100% 따르고 있습니다.

많은 요리 대회가 있지만 Seoul food & Hotel 요리경연대회는 다양한 분야의 요리를 즐기고, 조리사의 기술을 정정당당하게 펼칠 수 있는 조리사의 축제입니다. 대회에는 한국을 비롯한 WACS 아시아회원국의 Professional Chef와 Young Chef 등 300여명이 참가 합니다.

협회는 이 대회가 한국의 음식문화를 선진화시키고 아시아 국가간의 음식문화 교류와 정보의 소통을 통하여 한국음식문화가 세계요리문화의 표본이 되고, 한국의 식품산업의 성장 트렌드를 리드하는 대회로 정착시키고자 합니다.

조리사 여러분, 이 대회를 통하여 한번 더 도약하고 실력을 향상시키는 계기가 되길 바라며 여러분의 많은 관심과 참여 부탁드립니다.

감사합니다.

Jeong Hak Kim
Honorary President of Host Committee

한국 조리사협회 중앙회장 김정학

Seoul Food & Hotel 2018 Culinary Challenge

날짜: 2018 년 5 월 1 일 ~ 2018 년 5 월 4 일 (4 일간)

장소: 킨텍스 국제관 홀 (3 홀과 4 홀 사이)

경연 시간 및 입장 안내

- 요리경연대회는 5 월 1-3 일, 오전 9 시부터 오후 5 시 30 분까지, 4 일은 오후 3 시까지 진행됩니다. 국제관 홀은 오전 8 시 30 분부터 입장 가능합니다.
- 경연대회 시작 전 참가자와 심사위원에게 입장 배지가 주어지며 타인에게 양도할 수 없습니다.

참가안내

- 참가신청서 제출 → 참가비 인보이스 발행 → 입금 → 입금 확인 → 참가신청 완료
- 참가 신청서 제출은 모든 규칙과 규정에 동의함을 의미합니다.
- 참가비 납부는 기간 내에 원화로 납부하셔야 합니다(인터내셔널 팀 제외).

연락처

주최: 코리안엑스비션매니지먼트(KEM)

- Emma Im & Bailey Lee

Tel: + 82 2 569 7311 Fax: + 82 2 569 7399

Email: bailey@kemallworld.com

- Alan Palmer Chairman Organizing Committee

Tel: + 94 11 2806108 Mobile: + 94 77 7877203

Email: alanpalmer13@gmail.com

- KCA (Korea Chefs Association) 김민정 행정실장

Tel: + 82 2 734 1545 Fax: + 82 2 734 1544

Email: ikca2010@naver.com

COMPETITION CATEGORIES

일부 종목의 주재료는 후원사에 의하여 지정될 수 있고, 3 월 15 일에 최종 공지될 예정입니다. 그 외의 종목은 주재료를 선수가 선택할 수 있습니다.

Class 1 Hot Appetizer

요리 완성시간 45 분, 2 인분의 Hot 에피타이저 (주재료 선택 자유) 제출. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다.

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침.

심사기준

- 준비도 & 청결 0 - 10 points
- 준비과정 0 - 25 points
- 창의성 & 작품성 0 - 10 points
- 실용성 0 - 05 points
- 맛 0 - 50 points

Class 2 Pork

요리 완성시간 45 분, 2 인분 자유형식의 Hot 메인요리. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕선용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 - 10 points
- 준비과정 0 - 25 points
- 창의성 & 작품성 0 - 10 points
- 실용성 0 - 05 points
- 맛 0 - 50 points

Class 3 Poultry

요리 완성시간 45 분, 2 인분 자유형식의 Hot 메인요리. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕선용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 - 10 points
- 준비과정 0 - 25 points
- 창의성 & 작품성 0 - 10 points
- 실용성 0 - 05 points
- 맛 0 - 50 points

Class 4 Fish

요리 완성시간 45 분, 2 인분 자유형식의 Hot 메인요리. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕선용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 - 10 points
- 준비과정 0 - 25 points
- 창의성 & 작품성 0 - 10 points
- 실용성 0 - 05 points
- 맛 0 - 50 points

Class 5 Seafood

요리 완성시간 45 분, 2 인분 자유형식의 Hot 메인요리. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕선용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 - 10 points
- 준비과정 0 - 25 points
- 창의성 & 작품성 0 - 10 points
- 실용성 0 - 05 points
- 맛 0 - 50 points

Class 6 Pasta

요리 완성시간 30 분, 2 인분 자유형식의 파스타 메인디쉬. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 드라이 파스타 면(종류 무방) 포함, 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕선용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 작품성 0 – 10 points
- 실용성 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Class 7 Korean Fusion Main Course

요리 완성시간 45 분, 2 인분 메인 자유 형식의 한식 요리. 제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 작품성 0 – 10 points
- 실용성 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

Class 8 The Perfect Steak & Omelette

요리 완성시간 20 분.

The Perfect Steak: 1 인분의 완벽한 스테이크를 소스와 함께 준비. 경연직전 레어/미디움레어/미디움 중 한가지를 지정 받아 그에 따라 조리합니다.

Omelette: 1 인분의 완벽한 모양의 치즈 오믈렛. 참가자에게는 경연 당일 계란 3 개와 50g 의 치즈 가 제공됩니다. 오믈렛은 소스 불 포함.

소스, 버터, 소금, 후추 등의 기본재료는 참가자가 지참해야 합니다. 그 외의 가니쉬 등은 요구하지 않습니다. 스테이크와 소스/ 오믈렛을 접시에 담아 제출하며 제출접시도 참가자가 지참합니다.

심사기준

- 준비과정 0 – 40 points
- 창의성 & 작품성 0 – 10 points
- 맛 0 - 50 points

Class 9 Nestlé Professional Team Challenge

한 팀당 2 명, 요리 완성시간 1 시간 30 분, 차가운 에피타이저 (2 인분-2 접시), 수프나 파스타 (2 인분 - 2 접시), 메인요리(2 인분-2 접시), 총 6 접시 준비해야 하며, 참가자들은 반드시 <> 총 제품 중 개의 제품을 필수 사용하여야 합니다. 경연시작 60 분 후 에피타이저 제출, 75 분 후 수프나 파스타 제출, 90 분 후 메인 요리를 제출해야 합니다 (메뉴에 사용되는 육류 및 해산물은 경연 전 마리네이드 가능).

요리는 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 하고, 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 작품성 0 – 10 points
- 실용성 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

후원사



Class 10 Creative Sandwich

요리 완성시간 45 분, 제출용 2 종류의 요리는 2 접시에 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다 (각각 2 인분씩). 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다.

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지침

심사기준

- 준비도 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 작품성 0 – 10 points
- 실용성 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points



Class 11 Plated Innovative Dessert

요리 완성시간 1 시간, 2 인분의 디저트.

제출 요리는 2 접시에 같은 메뉴를 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다. 그 외에 경연에 필요한 모든 식 재료와 식 기구는 참가자가 직접 가져와야 합니다. (인덕션용 기물만 사용가능)

* 레시피는 경연당일 경기 시작 전 3부 필수 지참

심사기준

- 준비도 & 청결 0 – 10 points
- 준비과정 0 – 25 points
- 창의성 & 작품성 0 – 10 points
- 실용성 0 – 05 points
- 맛 0 – 50 points

<라이브경연 선수를 위한 재료준비 가이드>

- 샐러드 야채는 씻어올 수 있으나 자르거나 찢은 상태로는 가져오면 안됩니다.
- 모든 야채와 과일류는 껍질을 벗겨오거나 잘라 올 수 있으나, 익혀 와선 안됩니다. (쓰는 양에 따라 반 개 혹은 1/4 개로 잘라올 수는 있으나 선수가 원하는 규격화 해서는 안됩니다.)
- 파스타 혹은 밀가루 반죽은 준비해 올 수 있으나 익혀 와선 안됩니다. 조리는 현장에서 합니다.
- 생선 / 해산물 / 조개류 는 필렛을 한 뒤 세척해올 수 있으나 포션을 잘라오거나 익혀오면 안됩니다.
- 양고기, 소고기, 닭고기, 돼지고기는 각 카테고리 별 지급재료가 있을 경우 꼭 주어진 재료를 써야 합니다. 그 외의 경우에는 선수가 지참한 재료를 사용할 수 있습니다. 팀 카테고리(9 번)의 경우에는 미리 포션하여 준비 할 수 있지만 조리는 현장에서 해야 합니다.
- 민짜 아이템은 미리 준비할 수 있으나 모든 양념은 현장에서 해야 합니다.
- 베이직 소스는 원하는 농도까지 줄여올 수 있으나 간이 되어있으면 안됩니다.
- 육수는 준비해올 수 있으나 간이 되어있으면 안됩니다.
- 샐러드 드레싱은 현장에서 만들어야 합니다.
- 과일 꼴리와 과일 퓨레는 가져올 수 있으나 맛의 마무리는 현장에서 해야 합니다. (야채 퓨레는 해당사항 없음. 현장에서 준비.)
- 스펀지(제과, 케익)는 만들어올 수 있으나 모양을 잘라올 수 없으며 현장에서 커팅 해야 합니다.
- 요리, 제과 선수들이 제출접시에 올릴 모든 장식용 가니쉬는 현장에서 만들어야 합니다. (크리스피아이템, 튀일, 설탕공예, 초콜렛공예 등..)

Class 12 3 Desserts

3 가지의 각기 다른 디저트 전시. 차가운 디저트 1 종, 초콜릿 디저트 1 종, 자유선택 1 종, 1 인분씩 총 3 접시를 전시하여야 합니다. 레스토랑 서비스가 가능한 플레이트 디저트 형태여야 합니다.

전시테이블은 선수 본인이 꾸며야 합니다. (전시 테이블 사이즈: 90cm X 75cm)

* 공예 쇼피스(Showpieces)는 전시 가능하지만 심사에서 제외됩니다.

*메뉴명과 참가번호를 적어 디쉬 옆에 별도 준비

- | | |
|-------------|---------------|
| ▪ 준비도 & 청결 | 0 – 10 points |
| ▪ 준비과정과 서비스 | 0 – 30 points |
| ▪ 작품성 / 혁신성 | 0 – 10 points |
| ▪ 맛 | 0 – 50 points |

심사기준

- | | |
|-------------|---------------|
| ▪ 조화도 | 0 – 10 points |
| ▪ 난이도/ 창의성 | 0 – 10 points |
| ▪ 준비성 | 0 – 30 points |
| ▪ 실용성 & 현대성 | 0 – 30 points |
| ▪ 작품성/혁신성 | 0 – 20 points |

Class 13 Plated Dishes

3 가지의 뜨거운 메인요리를 자유롭게 구성하여 전시. 각각의 접시는 단품 메인요리 형태가 되어야 하며 전시공간은 90*75cm 입니다. 전시공간은 참가자가 꾸며야 합니다. 뜨거운 요리를 차갑게 만들어 아스픽 코팅을 하여 전시합니다.

*메뉴명과 참가번호를 적어 디쉬 옆에 별도 준비

심사기준

- | | |
|---------------------|---------------|
| ▪ 조화도 | 0 – 10 points |
| ▪ 난이도/ 창의성 | 0 – 10 points |
| ▪ 준비성 | 0 – 30 points |
| ▪ 작품성 / 1 인분의 적당한 양 | 0 – 20 points |
| ▪ 실용성 & 현대성 | 0 – 30 points |

Class 14 International Team cook off

호텔, 레스토랑, 교육기관에 의해 인증된 외국인 셰프만 참가 가능. 한 국가당 최대 3 팀 (2 인 1 팀). 요리 완성시간 1 시간, 3 인분 자유형식의 Cold 에피타이저, Hot 메인

요리 (총 6 접시). 제출 요리는 적절한 가니쉬와 함께 담겨야 합니다.

심사기준

Main Awards

BEST CULINARY ESTABLISHMENT

본 상은 최소 10 가지 이상의 클래스에 참가한 기관(학교, 학원, 호텔 등 관련 업계) 중 상위 10 개 클래스의 점수 합산이 가장 높은 기관에게 주어집니다. (클래스 16 제외)

CHEF OF THE YEAR 2018

Class 1,2,3,4,5,6,7,8,10, 중 최소 3 개, class 1~8 중 최소 3 개에 참가하는 참가자에게 수상 권한이 주어집니다. (class 9,11,12,13,14 는 해당사항 없음) **상위 클래스 3 개**의 점수 합산이 가장 높은 참가자가 우승하게 됩니다.

JUDGES SPECIAL AWARDS (특별상)

심사위원들이 뽑은 눈에 띄는 성과와 퍼포먼스를 나타낸 참가자에게 수여되는 상입니다.

SPONSORS PRIZES

각 클래스의 Top 3 우승자에게는 각 카테고리 후원사의 상품이 주어집니다.

CERTIFICATE OF PARTICIPATION

대회에 참가한 모든 참가자에게 참가증서가 수여됩니다.

MEDALS AND CERTIFICATE OF AWARDS

참가자들에게 수여하는 메달은 아래의 점수 표에 준하여 수여됩니다.

Medal	Points Tally
Perfect Gold	100 points
Gold	90-99 points
Silver	80-89 points
Bronze	70-79 points
Diploma	60-69 points

RULES & REGULATIONS

1. 신청서 접수 이후엔 클래스 변경이 불가합니다. 취소를 원하실 경우에는 주최측에 문의해주시기 바랍니다. 아무런 공지 없이 불 참석하는 경우, 다음 참가에 불이익을 받을 수 있습니다.
2. 요리 경연 참가자는 개인연락처 또는 직장연락처를 정확히 기재하여 제출해야 합니다. 그렇지 않을 시 참가가 취소 될 수 있습니다.
3. 참가신청서를 제출하는 것은 Rules & Regulations of Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2018 에 동의하는 것을 의미합니다.
4. 모든 클래스의 참가는 선착순으로 지원받고 있습니다. 제한된 작업대 및 주방시설에 의해 조기 마감 될 수 있습니다.
5. 참가비 입금 이후에는 어떠한 경우에도 환불이 불가능합니다. 단, 4 월 20 일 전 주최자의 승인 하에 다른 참가자로 교체 될 수 있습니다.
6. 모든 참가자는 시작시간 30 분 전에는 경연장에 도착해야 합니다.
7. 레시피 양식은 첨부되어 있습니다. (라이브 경연 레시피 3 부 필수 제출)
8. 대회장 내에서 사용한 레시피와 현장 사진의 권한은 주최측에게 있습니다. 사진과 레시피를 공식적으로 사용할 시에는 주최측의 허가가 있어야 합니다.
9. 상을 수여 받을 경우, 해당자 또는 대리인이 반드시 참석하여 수령해야 합니다. 모든 수상자는 유니폼을 반드시 착용해야 합니다. 시상식에서 수령하지 않은 모든 트로피, 메달, 증명서는 경연 마지막 날로부터 2 주 후에 모든 효력을 상실하게 됩니다.
10. 주최자가 제어할 수 없는 이유로 경연이 취소될 경우 참가비 환불이 불가합니다.
11. 참가자는 반드시 경연에 적합한 유니폼을 착용해야 합니다.
12. 참가자의 식 기구 및 장비의 손상에 대한 책임은 참가자 본인에게 있으며 주최자는 어떠한 책임도 지지 않습니다.
13. 참가자의 규정 위반은 실격 사유가 됩니다.
14. 주최자는 상기의 규칙 및 규정에 대해 철회 및 수정 할 수 있는 권한을 가지고 있으며, 본 경연과 관련 변동 사항이 불가피하다고 간주될 경우, 필요에 따라 클래스 별 참가인원 수, 경연의 취소 및 연기 등을 결정할 수 있습니다.

RECIPE FORM

NAME OF DISH: _____

Class: _____

Name: _____

Quantity	Ingredients	Preparation

Cooking Method:
